



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KÖZ PATLICAN ÇORBASI

4 adet patlıcan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt veya krema
2 diş sarımsak
4 su bardağı su
1-2 dal kıyılmış dereotu
Tuz
Karabiber

Öncelikle patlıcanları fırında ve ocakta közleyin. Kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Çorba tenceresinde tereyağını eritin ve unu ekleyerek hafifçe kavurun. Köz patlıcanları ve sarımsağı tencereye ekleyip, kavurmaya devam edin. Suyu azat azat ekleyin. Hafif kaynayıncaya sütü veya kremayı ilave edip karıştırın. Bir iki taşım kaynatıp, tuzu ve karabiberi ekleyin. En son dereotunu ekleyip, servis edebilirsiniz.