



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICAN ÇORBASI

2 büyük boy patlıcan
3 su bardağı su
1 su bardağı süt
200 ml krema
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Sos için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Patlıcanları közleyip bir buzdolabı poşetine koyun (daha kolay soyulur) 2 yemek kaşığı tereyağını eritip unu ekleyip kavurun. Kavrulunca üzerine 3 su bardağı su, 1 su bardağı süt ekletip karıştırın ve kaynamaya bırakın. Bu arada patlıcanlar soyulup gelişi güzel doğrayın. Kaynayan karışıma kremayı da ekleyin ve tekrar kaynayınca patlıcanları ekleyin ve blendırdan geçirin. Bir taşım kaynayınca ocağı kapatın. Karabiberini ekleyip karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın. Sos tenceresine yağı koyup üzerine pul biber koyup köpürtün. Çorbayı servis kasesine koyup 1 kaşık sos gezdirin.