



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICAN ÇORBASI

Aylin Durmaz Akın

2 adet bostan patlıcanı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
2 diş sarımsak
1,5 litre su
Tuz
Üzeri İçin
1 yemek kaşığı tereyağı
Kırmızı pul biber
Nane
Kekik

Patlıcanları közleyelim, soğuyan patlıcanları yoğurt ve sarımsak ile mutfak robotunda püre haline getirelim. Tencereye tereyağ ve unu alıp biraz kavuralım. Üzerine kaynamış su ekleyelim. Kaynamış sudan 2 kepçe patlıcanlı karışıma ilave edip ılınmasını sağlayalım. Patlıcan püresini kaynayan suya ilave edip tuzunu ayarlayalım.5 dakika kaynadıktan sonra altını kapatalım. Üzeri için tereyağda pul biber kekik ve naneyi yakıp servis sırasında çorbanın üzerine gezdirelim .