



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZLENMİŞ PATLICANLI DOMATES ÇORBASI

3 domates  
6 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı un  
300 g közlenmiş patlıcan  
750 ml tavuk suyu  
5-6 dal fesleğen  
Üzeri için  
Kruton

Domatesleri ikiye kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Ortalarına birer diş sarımsak yerleştirin. Tuz ve karabiber serpip zeytinyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız domateslerin kabuklarını soyup sarımsakları çıkartın. Tereyağını bir tencerede eritin. Unu ilave edip kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Domatesler ve közlenmiş patlıcanı ilave edin. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp 3-4 dakika daha kavurun. Tavuk suyunu ilave edin ve kıvam alıncaya kadar kaynatın. İnce doğradığınız fesleğeni ilave edip ocaktan alın. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Kruton ile süsleyerek sıcak servis yapın.

