



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ PATLICAN ÇORBASI

Melek Ustabaşı

2 adet patlıcan
1/2 çay bardağı un
1 paket kremşanti
1/2 demet maydanoz
3 su bardağı süt
2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Patlıcanlar soyulup minik küpler halinde doğranır. Et suyu ve süt birlikte tencereye alınıp yaklaşık 30 dakika kaynatılır. Un ılık suyla kaşırılır ve tencereye konur. Tahta kaşıkla sürekli karıştırılarak 5 dakika pişirilir. Çorba süzgeçten geçirilir ve suyu bir tencereye alınır. Patlıcanlar bir tavada çatalla ezilip; kremşanti, Luna margarin, tuz ve karabiber eklenir ve patlıcanlara yedirerek karıştırılır. Orta ateşte biraz kavrulduktan sonra patlıcanlar çorbaya ilave edilir ve karıştırılır. Çorba orta ateşe alınıp kaynamaya başlayınca kıyılmış maydanoz serpilir. Bir taşım kaynabılıp servis yapılır.