



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN ÇORBA

Anadolujet Magazin

750 g közlenmiş ve temizlenmiş patlıcan
1200 ml tavuk suyu
21 g ince kıyılmış sarımsak
53 g ince kıyılmış arpacık soğan
100 g tereyağı
1 tutam tarçın
3 g tatlı kırmızı toz biber
2 çay kaşığı tuz
20 g toz şeker
1 tutam karabiber
1 g toz kimyon
50 ml zeytinyağı
1 tutam safran

Soğan ve sarımsağı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Patlıcanları ilave edin ve sotelemeye devam edin. Diğer malzemeleri de ekleyin ve kaynatın. Kaynamaya başladığında altını kısın ve kaynatmaya 5 6 dakika devam edin. Çorbayı blenderdan geçirin ve süzgeçten süzün. Tavadaki kızdırdığınız zeytinyağın içine safranı ekleyin ve karıştırın. Elde ettiğiniz çorbayı çukur bir kâseye aktarın. Üzerine safranlı yağ gezdirin ve servis edin.

