



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN ÇORBASI

2 adet patlıcan  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
3 dal taze soğan  
3 diş sarımsak  
1 adet limon  
6 su bardağı tavuk suyu  
3 çorba kaşığı krema  
3 çorba kaşığı galeta unu  
Tuz  
Karabiber

Patlıcanları soyup küp küp doğrayın ve tuzlu suya koyun.  
15 dakika belettikten sonra sularını süzüp patlıcanları kenara alın.  
Taze soğan ve sarımsağı ince ince kıyın.  
Limonun kabuğunu rendeleyin.  
Sıvı yağı tavada kızdırıp soğan, sarımsak ve limon kabuğunu hafifçe kavurun.  
Patlıcanları da ekleyip kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin.  
El blenderı yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana ezdiğiniz patlıcanlı malzemeyi bir tencereye aktarın.  
Üzerine tavuk suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın.  
Kaynadığı noktada tuz ve karabiberi ilave edin.  
Krema ve galeta ununu karıştırıp ocaktan almaya yakın çorbaya ilave edin.  
Altını kapatıp kaselere bölüştürdüğünüz çorbayı sıcak servis edin.

