



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN ÇORBASI

3 patlıcan
2 kaşık un
3 kaşık tereyağı
3 bardak etsuyu
1 bardak süt
2 kaşık ezilmiş ceviz

Önce patlıcanlar fırında veya ocak üzerinde közlenir. Közlenen patlıcanlar ince ince doğranır. Tencereye sıvıyağ ve un konur karıştırılır. Unun kokusu gelmeye başlayınca patlıcanlar ilave edilir. Birkaç kez karıştırılır ve et suyu ve süt eklenerek koyulaşmaya kadar karıştırılır. Piştikten sonra tel süzgeçten geçirilir. Servis kasesine konur. Üzeri için 1 tane patlıcan alacalı olarak soyulur, küp küp doğranır ve yağda kızartılır. Servis kasesine konan çorbanın üzerine kızaran patlıcanlar konur ve afiyetle yenir.