



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN ÇORBASI

### Malzemeler

2 adet patlıcan,  
1 adet orta boy soğan,  
1 adet orta boy patates,  
1 adet sivri biber,  
1-2 adet domates,  
2-3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un,  
3 çorba kaşığı Bizim Margarin,  
2 Çorba kaşığı Bizim sıvıyağ,  
1 Çay kaşığı hardal,  
8 Bardak et veya tavuk suyu,  
1 Çay bardağı İçim süt,  
Tuz,  
Karabiber,  
Kekik,  
Kırmızıbiber.

### Hazırlanışı

Soğanları iri küpler halinde doğrayıp sıvı yağda pembeleştirin. Margarini ekleyip eritin. Daha sonra sırasıyla küpler halinde doğradığınız patatesleri, patlıcanları ve doğradığınız biberi ekleyip iyice kavurun. Malzemeler yumuşayınca unu ekleyip bir kaç kez karıştırdıktan sonra doğranmış domatesleri ekleyip kavurmaya devam edin. Et suyunu ekleyip 20 dakika kaynatın. Daha sonra sütü, tuzu ve baharatları ekleyip çorbayı blendırdan geçirin. İstenilen kıvama gelince ocağı kapatın.

Öneriler: Çorbadaki domates ve un miktarını damak tadınıza ve sevdiğiniz kıvama göre kullanabilirsiniz.