



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN ÇORBASI

2-3 Adet Patlıcan
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Un
2 Su Bardağı Et Suyu
1 Su Bardağı Süt
1 Adet Yumurta Sarısı
1 Adet Limon Suyu
Kırmızıbiber
Kimyon
Tuz
Karabiber

Patlıcanı ateşte közleyin. Kabuklarını soyup, ince ince kıyın. 2 çorba kaşığı tereyağını eritin. Patlıcanları 1 çorba kaşığı unla kavurun. 2 su bardağı et suyunu ekleyip karıştırarak yumuşak bir kıvama getirin. 1 su bardağı süt, 1 adet yumurtanın sarısı ve 1 adet limonun suyunu çırpıp çorbaya ilave edin. Kırmızıbiber, karabiber, kimyon ve tuzu ekleyin. Tüm malzemeleri 10 dakika kaynatın. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra üzerine küp küp doğranmış kızarmış patlıcan ve ceviz serpip servis yapın.



Fotoğraf "cennetgözlüm" tarafından gönderildi. 25.03.2017