



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN ÇORBASI

Malzeme:

2 adet patlıcan
1 adet domates
1 adet sivri biber
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
2 çay bardağı krema
Yarım demet maydanoz
2 + 1/2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı Teremyağ
Tuz
Karabiber

Patlıcanları küp küp doğrayın ve az suda haşlayın. Patlıcanları blenderden geçirip püre haline getirin. Sütü ekleyip patlıcan püresi ile iyice karışmasını sağlayın. Domates, biber ve maydanozları doğrayıp sütlü patlıcana ekleyin ve karıştırın. Derin bir tencerede Teremyağını eritip unu pembeleşinceye kadar kavurun. Patlıcanlı karışımı tencereye ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyin. Çorba kaynayınca kremayı ekleyip karıştırın ve tencereyi ocaktan alın. Maydanoz ile süsleyerek sıcak olarak servis yapın.