



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

6 Su Bardağı sıcak su

2 Yemek Kaşığı un

1 Yemek Kaşığı tuz

1,5 Çay Kaşığı karabiber

300 gr mantar

300 gr tavuk göğsü

Öncelikle patlıcanlarımızı közleyip soyduktan sonra blenderden geçirin. Bu arada tavuk göğsünü haşlayıp küçük parçalara ayırın. Sonra patlıcan ezmesi ve tavuk parçalarını haşlama suyuna atın ve üzerine bir tavada sana klasik kase margarinle kavrulmuş unu, ince ince doğranmış mantar ve tuz ,karabiber ekleyin ve iyice kaynatın.Sıcak olarak servis yapınız.Üstüne isteğe bağlı olarak nane ve kırmızıbiber sosu yaparak servis yapabilirsiniz
