



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI ÇORBA (KAHTA ADIYAMAN)

350 gr bulgur
1 adet kuru soğan
1 Adet Yumurta
1 Çay kaşığı kadar Buğday unu
2 Yemek kaşığı Tereyağı
1,5 Kg Patlıcan
Ayrarı

İlk önce ayrarı yanmakta olan ateşin üzerindeki bir tencereye koyuyoruz. Kesilmesini önlemek için içine bir kaşık buğday unu katılarak çırpılmış bir yumurta ekleyerek kaynayıncaya kadar kesintisiz karıştırıp pişiriyoruz. Kaynayan ayrarı önce bulguru ekliyoruz ve sonrada iyice yıkadıktan sonra uzunlamasına dörde kesilmiş kemer patlıcanları ekliyoruz ve yemeğimizi karıştırarak kaynatmaya devam ediyoruz. Karıştırılmaya asla ara vermemeliyiz. Karıştırılmaya ara verildiği takdirde ayrarı kesilir. Patlıcanların iyice piştiğine karar verdiğimizde yemekten alarak ayrı bir kaptaki iyice döverek krem haline getirdikten sonra tekrar yemeğe ilave ediyoruz. Dövülen patlıcanlar yemekle özleştikten sonra yemek ateşten alınarak geniş ve yayvan bir kabın içinde soğumaya bırakıyoruz. Bu arada ince kıyılarak, tereyağında kızartılmış soğanları da yemeğe ekliyoruz. Daha sonra yemeğimiz soğumaya bırakıyoruz.