



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ÇORBA

3 iri bostan patlıcanı
30 gr margarin
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı ançuez ezmesi
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz
1 lt süt
yarım lt et suyu
yeteri kadar tuz ve karabiber

Patlıcanların kabukları soyularak tavla zarından biraz daha büyük parçalar halinde doğranır ve bir tencereye konur. Üstüne et suyu ve süt dökülerek 45 dakika kadar kaynatılır. Bu süre sonunda un bulamaç haline gelecek kadar ılık suyla karıştırılır ve hızlı hızlı karıştırılan tenceredeki karışıma boşaltılır. Çorba tahta kaşıkla karıştırılarak beş dakika daha pişirilir. Sonra çorba ince delikli süzgeçten geçirilir. Süzgeçte kalan patlıcanlar ezildikten sonra bir başka tencereye konur. Buna ançuez ezmesi ve margarin eklenir. Tuzlayıp biberledikten sonra ateşe konur. Yağ erimeye başlayınca tahta kaşıkla karıştırılarak bir süre kavrulurlar. Sonra karışım hızlı hızlı karıştırılırken çorba üstüne dökülür. Çorba kaynamaya başladığında üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirilir, sonra tencere ateşten indirilip çorba servis kâsesine boşaltılır, sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapılır.