



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI DOMATESLİ TAVUK ÇORBASI

8 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 limonun suyu
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
4 tavuk göğsü (yaklaşık 500 g. deri ve kemikleri temizlenmiş)
1 çorba kaşığı taze nane (kıyılmış)
1250 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı kekik
60 g beyazpeynir (suda bekletilerek, tuzu alındıktan sonra, ufalanmış)
350 g patlıcan (kabukları üstünde bırakılarak, küçük küpler halinde doğranmış)

Tavuk suyunu büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu kaynatın. Sarımsak, limon suyunun yarısı ve karabiberi ekleyip, ateşi kısarak, tavuğu koyun ve eti esnekleşinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) haşlayın.

Tavuğu bir delikli spatula ve çatal yardımıyla çıkarıp, bir kenara soğumaya bırakın. Elle tutulacak kadar soğuyunca, zar büyüklüğünde parçalara kesip, parçaları büyük bir kâseye koyarak, kalan limon suyu ve naneyle karıştırın ve bir kenara bırakın.

Tencerede kaynayan suya domatesleri ve kekiği ekleyip, ateşi kısarak, 10 dakika kadar pişirin. Patlıcanları ekleyip, 5 dakika pişirdikten sonra, kâsedeki tavuk parçaları ve sosunu tencereye aktararak, karışımı 2 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı 4 çorba tabağına bölüştürün ve üstlerine peynir parçalarını serpiştirerek, servis yapın.