



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI EKŞİLİ ÇORBA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

2 su bardağı katkılı (ya da 1 su bardağı kırmızı mercimek, 1 su bardağı dövme, 1 fincan nohut)  
2 orta boy patlıcan  
1 tatlı kasığı sumak eki  
1 çay bardağı yemeklik yağ  
1 tatlı kasığı kırmızıbiber  
1 tatlı kasığı nane  
Tuz

2 su bardağı katkılı yıkanır ve tencereye konur. Üzerini kapatacak kadar su konur ve sık sık karıştırılarak pisirilir.  
Tenceredeki su iyice çekilince, çorba kıvamına gelene dek su konur. Tuz atılır. Öylece kaynatılır. Kaynayan tencereye küp küp doğranmış patlıcanlar konur.Yeterince sumak eki konduktan sonra patlıcanlar pisene dek kaynatılır.  
Patlıcanlar pisince, tencere ocaktan indirilir. Bir tavada nane ve kırmızıbiber yağda kavrulur ve yüzüne yakılır.