



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

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