



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MANTAR ÇORBASI

- 1 adet patlıcan
- 5 tane mantar
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı bulgur
- 5-6 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı kuru nane

Patlıcanları ve mantarları soyup küçük küçük doğrayın ve suda bekletin. Tencereye margarinini koyup 1 adet kuru soğanı doğrayıp hafif kavurun. Patlıcanları ve mantarları süzüp içine dökün. Bulguru, yoğurdu ve suyunu ekleyip karıştırın. Pişmeye bırakın. Piştikten sonra margarin ve nane ile sos yapıp üzerine dökün.

