



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI YAZ ÇORBASI

- 2 adet patlıcan
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 7 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar közlenir, kabukları soyulur ve çok ince kıyılır. Tencereye yoğurt, un, yumuşak tereyağı ve yumurta konur, iyice çirpılır. Sonra patlıcan, ezilmiş sarımsak ve tavuk suyu ilave edilir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tuz eklenir.