



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## REYHANLI PATLICAN ÇORBASI

### MALZEMELER:

2 adet orta boy patlıcan  
1 fincan bulgur  
4 diş sarımsak  
2 adet domates  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı kekik  
4 dal reyhan  
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber  
10 bardak su  
Tuz

### HAZIRLANIŞI:

Bulguru bir tencerede haşlayın. Sonra patlıcanları soyup tavla zarı büyüklüğünde keserek bulgurun dakika pişirmeye bırakın. Daha sonra doğradığımız sarımsakları, domatesleri de ilave edin. Kıvam aldıktan sonra, kekik, doğranmış reyhan ve tuzu katıp zeytinyağında toz biber, kızdırarak çorbanın üzerine dökerek servis edin.