



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK PATLICAN ÇORBASI

Patlıcan 3 adet büyük boy közlenmiş
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Beyaz peynir 1/2 su bardağı
Yoğurt 3/4 su bardağı
Sebze suyu 1 su bardağı
Maydanoz 2 yemek kaşığı
Fesleğen 2 yemek kaşığı
Kekik 2 dal taze
Tuz 1/2 çay kaşığı
Karabiber 1/2 çay kaşığı

Önceden közleyip kabuklarını soyduğunuz patlıcanları ince ince dilimleyin. Zeytinyağını geniş bir tavada ısıtın. Közlenmiş patlıcan, doğranmış fesleğen, maydanoz, ayıklanmış taze kekik, tuz ve karabiber ilavesiyle kısa bir süre kavurun. Soğuması için bir kenarda dinlendirin. Sebze suyu, rendelenmiş beyaz peynir ve yoğurdu blendera alın. Arzuya göre kullandığınız sıvı miktarını bir parça daha artırın. Közlenmiş patlıcan ilavesiyle pürüzsüz bir kıvam alana karıştırdığınız çorbayı buzdolabında beklettikten sonra soğuk olarak servis edin.

