



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ PATLICAN ÇORBASI

4 adet patlıcan  
2 çorba kaşığı un  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı et suyu  
1 çorba kaşığı margarin  
1 çay kaşığı tuz  
Yeteri kadar su  
1 çentik muskat

Patlıcanları közleyip kabuğunu soyun. Soyulmuş patlıcanları ince ince doğrayın. Un ve margarini kavurun. patlıcanları ekleyip biraz daha kavurun. Et suyu ve sıcak suyu ilave edin. Kaynadıktan sonra süt, tuz ve muskat rendesi ekleyin ve pişirin.

