



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜZME PATLICAN ÇORBASI

3 adet patlıcan  
1 su bardağı süzme yoğurt  
1 diş sarımsak  
25 gr margarin  
1 yemek kaşığı un  
1 litre sıcak su  
1 tutam karabiber, tuz  
10 gr margarin  
1 tatlı kaşığı kuru kekik

Patlıcanları fırın ızgarasında közleyip kabuklarını soyun. Büyük bir kasede yoğurt ve rendelenmiş sarımsakla birlikte iyice karıştırın.

Margarini tencerede eritin. Un ekleyip sararıncaya kadar kavurun. Patlıcan karışımını ekleyip karıştırın. Sıcak su, tuz, karabiber ilave ederek kısık ateşte 15 dakika kaynatın. Karışımı blender[?]dan geçirerek pürüzsüz hale getirin.

Margarini eritip kekik ile karıştırın. Çorbayı servis kaselerine alıp üzerine kekikli margarini gezdirerek sıcak servis yapın.