



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ PATLICAN ÇORBASI

1 adet iri top patlıcan
1 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı tereyağı
1 adet limon kabuğu rendesi
5 su bardağı tavuk suyu
Terbiyesi için;
2 yemek kaşığı krema
1 yemek kaşığı galeta unu
Üzeri için;
1 yemek kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
50 gram kaşar peyniri

Patlıcanı tamamen soyun, küp şeklinde doğrayın ve 2 yemek kaşığı tuz ile hazırladığınız suda acısı çıkması için yarım saat kadar bekletin, sıkarak kağıt havlu ile kurulayın.

Tereyağını tencereye alıp kızdırın. Minik çintilmiş soğanı, sarımsağı, limon kabuğu rendesini katarak 2-3 dakika kadar kavurun.

Tuzlu suda beklettiğiniz patlıcanı da ilave ederek 5-6 dakika daha kavurun.

5 bardak tavuk suyu katarak kaynamaya bırakın. Patlıcanlar iyice yumuşayınca kadar 15-20 dakika kadar pişirin.

El blendırını ile inceltin, ve karışımı tekrar ocağa alarak kaynatın. Krema ve galeta ununu ilave ederek çırpma teli ile iyice karıştırın.

Sıcak olarak kaselere alın, kızdırılmış tereyağı ve kırmızı pul biber ile süsleyin, kaşar peyniri ilave ederek sıcak olarak servis yapın.