



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PATLICAN ÇORBASI

- 1,5 yemek kaşığı margarin
- 3 adet patlıcan (kızarmış soyulmuş)
- 1 adet soğan
- 6 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 litre su
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 3 çay kaşığı tuz
- 1,5 yemek kaşığı sıvıyağ (üzeri için)
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Kızarmış patlıcanları doğrayın. Bir kaba alıp soğan, sarımsak ve yoğurt ile patlıcanları karıştırın. Margarin ve sıvıyağ koyduğunuz tencereye unu da ilave edip bir kaç dakika kavurun. Patlıcanlı yoğurtlu karışımı tencereye alıp karıştırın. Sonra ılık suyu da ilave edip çorbayı kaynatın. En son tuzunu da ekleyip bir kaç dakika daha kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın. Çorbayı blenderdan geçirin. Bir sos tavaında sıvıyağı koyup toz kırmızı biber ile kızdırın. Kaselele paylaşmış olduğunuz çorbanın üstüne gezdirin.