



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATLICAN ÇORBASI

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

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

Sıvı yağı tencerede ısıtın. Un ekleyip sararınca kadar kavurun. Patlıcan karışımını ekleyip karıştırın. Sıcak su, tuz, karabiber ilave ederek kısık ateşte 15 dakika kaynatın. Karışımı blenderden geçirerek pürüzsüz hale getirin.

Tereyağı eritip kekik ile karıştırın. Çorbayı servis kaselerine alıp üzerine kekikli yağ gezdirerek sıcak servis yapın.