



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ PATLICAN ÇORBASI

MALZEMLER

2 Orta boy patlıcan
1 Orta boy kuru soğan
2 Çorba kaşığı un
1 Tatlı kaşığı zencefil
Yeteri kadar su
Tuz

Tencereye yeteri kadar çiçek yağı koyuyoruz, içerisine soğanı ilave ediyoruz, kavuruyoruz. Diğer taraftan patlıcanları soyup küp küp doğruyoruz. Soğan ve patlıcanı bir süre kavuruyoruz. Patlıcanlar yumuşamaya başlayınca üzerine unu ilave ediyoruz. Bunları 3-4 dakika orta ateşte kavuruyoruz. Üzerine soğuk su ilave edip ara sıra karıştırıyoruz (kıvamını sıcak suyla ayarlayabiliriz). Patlıcanlar pişene kadar bu işlemi devam ettiriyoruz. Zencefilleri ve tuzu ilave ediyoruz. Patlıcanlar pişince çorbamız servise hazır hale geliyor. Üzerine istenilirse baharatlı ktır ekmek ya da taze otlar serpiyoruz.