

Kozlu Patlican Corba

Malzemeler

2-3 adet patlican

2,5 yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi un

2-3 su bardagi su (miktarini kivamina gore ayarlayiniz)

1 su bardagi sut (kesilmemesi icin ilik olmalı)

1 adet yumurta sarisi

1 limonun suyu

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Patlicanlar ateste veya firinda kozlenir. Kabuklari soyularak iyice temizlenir. Ince ince dogranir.

Tereyagi tencereye alinarak eritilir. Ardindan un eklenerek unun kokusu cikincaya kadar tereyagiyla iyice kavrulur. Sonra ince kiyilmis patlicanlar eklenir ve 4-5 dakika daha kavrulur. Kavrulduktan sonra su eklenerek karistirilir.

Ayri bir yerde sut, yumurta sarisi ve limon suyu cirpilir ve karistirilarak corbaya eklenir. Tuz ve karabiber de eklenerek once har sonra kisik ateste 10-13 dk kaynatilir. 10 dk dinlendikten sonra sicak olarak servis yapilir.AFIYET OLSUN