

Koruklu Malh1taÇorbas1

Toplam 50 dk

Haz1rl1ş1m 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~300 kcal

Açlıklar7/10

Kilis mutfağındakoruklu malh1taçorbas1, mercimeği patlıcan, koruk suyu, sarımsak, nane ve zeytinyağıyla koyu bir çorbaya dönüştürür.

Malzemeler

- 2 su bardağı K1rm1z mercimek
- 1 adet Patlıcan
- 8 su bardağı Su
- 1 baş Sarımsak
- 0.3 su bardağı Koruk suyu veya limon suyu
- 1 yemek kaşığı Kuru nane
- 1 yemek kaşığı K1rm1z biber
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 adet Pide

Yapılış

- K1rm1z mercimeği ayıklayıp berraklaşana kadar yıkayın.
- Mercimek ve suyu tencereye alıp kaynatın. Köpüğünü temizleyin.
- Patlıcanı küçük küp doğrayıp tencereye ekleyin.
- Çorbayı mercimek ve patlıcan ezilene kadar 25 dakika pişirin.
- Koruk suyu, kuru nane, k1rm1z biber ve tuzu ekleyip 5 dakika kaynatın.
- Sarımsakları ince bölüp zeytinyağına pembeleştirin.
- Sarımsak yağı çorbaya döküp sıcak pıdelerle servis edin.

PÜF NOKTASI

Sarımsak yağda yakmadan pembeleştirmek çorbaya acı eklenmeden koku katar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında taze limon, pul biber ve sıcak pıdelerle servis edin.

Alerjenler

Gluten

