

Burdur Naneli Yoğurtlu Patlıcan Çorbası

Toplam 27 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 5 kişilik Kolay ~118 kcal Açılış 4/10

Burdur naneli yoğurtlu patlıcan çorbası közlü patlıcan yoğurt ve nane ile buluşturarak yayla çizgisine dumanlı şerin ve kaşıkta hafif bir yorum katar.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Nane
- 1 diş Sarımsak

Yapılış

1. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun ve ince doğrayın.
2. Yoğurt ve suyu ayrı kapta pürüzsüz çırpın.
3. Yoğurtlu karışımı suda 4 dakika karıştırarak ısıtın.
4. Patlıcan sarımsak ve naneyi ekleyip 5 dakika pişirin, yoğurt kesilmesin diye kaynatmayın.
5. Çorbayı sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereye almadan önce tırmak kesilme riskini azaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne nane serpip yanında ekmek sunun.

Alerjenler

Süt