

Adıyaman Patlıcan Fırık Çorbası

Toplam 42 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 26 dk

5 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 5/10

Adıyaman patlıcan fırık çorbası köz patlıcanlı fırıkle kaynatılarak dumanlı koyu ve besleyici bir başlangıç verir.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Fırık
- 2 adet Patlıcan
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 1 adet Limon
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Patlıcanları kızayarak kabuklarını soyun, firiği yıkayın.
2. Soğanı yağ ve salçayla orta ateşte 3 dakika çevirin.
3. Firiği ekleyip 2 dakika kavurun.
4. Suyu katıp 20 dakika pişirin.
5. Köz patlıcanı ekleyip 6 dakika kaynatın dumanlı tadı kaybolmasın.

PÜF NOKTASI

Köz patlıcanında eklemek isli tadı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbanın sıcak sunun, üstüne limon sıkıp taze serpin.

Alerjenler

Gluten