

Batman Patlıcan Şehriye Çorbası

Toplam 30 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk 5 kişilik Kolay ~138 kcal Açılış 4/10

Batman patlıcan şehriye çorbası köz patlıcan ve arpa şehriye ile buluşturarak yumuşak, dumanlı ve hafif ekşili bir çorba çıkarır.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 0.8 su bardağı Arpa şehriye
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 1.3 lt Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Patlıcanları közleyip doğrayın şehriyeyi ölçün.
- Domates ve suyu orta ateşte 5 dakika kaynatın.
- Şehriyeyi ekleyip 12 dakika pişirin.
- Köz patlıcanları 4 dakika 150°C'de kızartarak lapa olmasını sağlayın.
- Çorbayı sıcak servis edin, batman patlıcan şehriye taneleri dibe çökmesin.

PÜF NOKTASI

Patlıcan önceden közlemek çorbaya daha net dumanlı aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne zeytinyağı gezdirip ekmeği koyun.

Alerjenler

Gluten