

# Antakya Esintili Tahinli Patlıcan Çorbası

Toplam 35 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Kolay ~178 kcal Açılış 5/10

Antakya esintili tahinli patlıcan çorbası közlenmiş patlıcan tohumlarının aroması tahinin kremi yapısıyla birleştiriyor. Sarımsak ve limon dengesi Levant mutfağının klasik üçlüsü; çorba haline gelmiş bir baba ganuş yorumu gibi düşünebilirsiniz.

## Malzemeler

- 2 adet Közlenmiş patlıcan
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 diş Sarımsak
- 4 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 küçük adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 4 dal Taze maydanoz

## Yapılışı

- Patlıcanları közleyin, soğuyunca kabuklarını soyup iri doğrayın.
- Tencerede zeytinyağını ısıtıp doğranmış soğanı orta ateşte 4 dakika pembeleştirin; sarımsak ve kimyonu ekleyip 30 saniye kavurun.
- Közlenmiş patlıcanı ekleyip 2 dakika çevirin, üzerine 4 su bardağı sıcak suyu ve tuzu ilave edin; kaynatınca kısık ateşte 10 dakika pişirin.
- El blender ile çorbayı kıstırapırelendirin (tamamen pürüzsüz olması için) ocağı kapatın.
- Tahini ayrı kapta sıcak çorba suyuyla açın çorbaya yedirin; limon suyunu ekleyip karıştırın maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tahini ocak kapatıldıktan sonra ekleyin; kaynatınca acılaşır ve pürüzlü kıvama gelir. Patlıcan közlerken kabuğunda küçük delikler açın içerideki buhar dağılır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine bir tutam pul biber ve sıcak zeytinyağı gezdirin, yanına sıcak kavaş verin.

## Alerjenler

Susam