

Gaziantep Ekşili Kuru Dolma Çorbası

Toplam 60 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 38 dk

5 kişilik

Orta

~285 kcal

Gaziantep usulü ekşili kuru dolma çorbası kuru patlıcan ve biberi nohut, sumak ekşisi ve pirinçle doyurucu bir kaseye dönüştürür.

Malzemeler

- 8 adet Kuru patlıcan
- 8 adet Kuru biber
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 3 yemek kaşığı Sumak ekşisi
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

1. Kuru patlıcan ve biberleri 10 dakika haşlayıp süzün.
2. Sebzeleri küçük halkalar halinde doğrayın.
3. Tencereye pirinç, nohut ve doğranmış kuru sebzeleri alın.
4. Sıcak su ekleyip 22 dakika pirinç yumuşayana kadar pişirin.
5. Sumak ekşisi ve naneyi katıp 5 dakika daha kaynatın.

PÜF NOKTASI

Kuru sebzeleri önceden haşlamak çorbanın acımsı tadını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru nane ve pul biberle sıcak servis edin.