

# Koruklu Malh1taÇorbas1

Toplam 50 dk

Haz1rl15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~300 kcal

Açlıklar7/10

Kilis mutfağındakoruklu malh1taçorbas1, mercimeği patlıcan, koruk suyu, sarımsak, nane ve zeytinyağıyla koyu bir çorbaya dönüştürür.

## Malzemeler

- 2 su bardağı K1rm1z mercimek
- 1 adet Patlıcan
- 8 su bardağı Su
- 1 baş Sarımsak
- 0.3 su bardağı Koruk suyu veya limon suyu
- 1 yemek kaşığı Kuru nane
- 1 yemek kaşığı K1rm1z biber
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 adet Pide

## Yapılış

- K1rm1z mercimeği ayıklayıp berraklaşana kadar yıkayın.
- Mercimek ve suyu tencereye alıp kaynatıp köpüğünü temizleyin.
- Patlıcanı küçük küp doğrayıp tencereye ekleyin.
- Çorbayı mercimek ve patlıcan ezilene kadar 25 dakika pişirin.
- Koruk suyu, kuru nane, k1rm1z biber ve tuzu ekleyip 5 dakika kaynatın.
- Sarımsakları ince bölüp zeytinyağına pembeleştirin.
- Sarımsak yağı çorbaya döküp sıcak pıdelerle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sarımsak yağıda yakmadan pembeleştirmek çorbaya acı eklenmeden koku katar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında taze limon, pul biber ve sıcak pıdelerle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

