

Burdur Naneli Yoğurtlu Patlıcan Çorbası

Toplam 27 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 5 kişilik Kolay ~118 kcal Açılış 4/10

Burdur naneli yoğurtlu patlıcan çorbası közlü patlıcan, yoğurt ve nane ile buluşturarak yayla çizgisine dumanlı şerin ve kaşıkta hafif bir yorum katar.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Nane
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

- Patlıcanları közleyip ince doğrayın.
- Yoğurt ve suyu tencereye alın.
- Patlıcan sarımsak ve naneyi ekleyip kısık ateşte 15 dakika servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereye almadan önce tencereyi yağlamak riskini azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı tencerenin üstüne nane serpip yanlarında krmek sunun.

Alerjenler

Süt