

# Adıyaman Patlıcan Fırık Çorbası

Toplam 42 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 26 dk

5 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 5/10

Adıyaman patlıcanlı fırık çorbası köz patlıcanlı üstü fırık ile kaynatılarak dumanlı kıyoyu ve besleyici bir başlangıç verir.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı Fırık
- 2 adet Patlıcan
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 1 adet Limon
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

- Patlıcanları közleyip doğrayın.
- Soğanı yağ ve salçayla 3 dakika çevirip firiği ekleyin.
- Su ekleyip 20 dakika pişirin, patlıcanları 16 dakika daha kaynatın.

### PÜF NOKTASI

Köz patlıcanlarında eklemek isli tadı korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorba sıcak sunun, üstüne limon sıkıp serpin.

## Alerjenler

Gluten