

Tahinli Patlıcan Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açlık bar 5/10

Hatay tahinli patlıcan çorbası köz patlıcan, tahin ve sarımsakla birleştirilerek dumanlı yoğun ve meze gibi içimli bir Akdeniz çorbası yapar.

Malzemeler

- 2 adet Közlenmiş patlıcan
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 diş Sarımsak
- 4 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılış

- Közlenmiş patlıcanları ince kıyıp sarımsağı ekleyin.
- Patlıcan, sarımsak ve suyu tencerede kaynama noktasına getirin.
- Çorba lezzeti oturana kadar 10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tahini limon suyuyla açılmış tencereden biraz sıcak çorba ile ılıtın.
- Tahinli karışımın çorbaya yedirip bir taşın daha ısıttıktan sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Tahini kaynamanın sonunda eklemek çorbanın kesilmeden parlak kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Porselen derin kaseye boşaltıp kenarına haşlanmış bir dilim yumurta ve taze soğan koyun.

Alerjenler

Susam