BADEMLİ PATLICAN ÇORBASI

Yarım su bardağı badem
2 adet patlıcan
100 gram kıyma
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
3 su bardağı et suyu
3 su bardağı su
2 dal reyhan
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Bademleri kaynayan suya atıp 5 dakika sonra çıkarın. Süzdükten sonra kabuklarını soyup, ikiye bölün. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp, renkle dönene dek kavurun.
Pathcanları alacalı soyup boylamasına dilimleyin. Acısını almak için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Süzüp sudan geçirin ve kurulayın. Küp doğrayıp kızartın. Fazla yağını almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Kıymayı 2 çorba kaşığı sıvıyağda kavurun.
Tereyağını ayrı bir tencereye alıp unu pembeleştirin. Et suyu ve suyu ilave edin. Kaynamaya başlayınca kıyma, patlıcan, tuz, karabiber ve kimyon ekleyin. 10 dakika sonra bademleri ilave edin. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Kıyılmış reyhan ilave edip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69232 • adı:Bademli Patlıcan Çorbası • gönderen:sofra • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:36