BADEMLİ PATLICAN ÇORBASI

3 adet patlıcan
1 çay bardağı badem
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı su
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı et suyu

Bademi, kaynar su ile 20 dakika ıslatın. Daha sonra suyunu süzerek kabuklarını soyun. 2 adet patlıcanı tamamen soyup, dörde bölün. Limon suyu, 1 çay kaşığı tuz ve üzerini geçecek kadar sıcak su ile orta ateşte 15 dakika haslayın. Süzgeçten geçirin. Derin bir tencerede margarini eritip, unu ilave ederek orta ateşte çırpma teli veya tahta kaşıkla karıştırın. Un sararınca, haşlanıp süzülmüs patlıcanları ve kalan tuzu ekleyip 3 dakika beraber çevirin. Et suyu ve suyu ilave ederek kaynamaya bırakın (suyun, soğuk ilave edilmesi topaklanmayı önler). Diğer tarafta, kalan 1 adet patlıcanı alacalı soyarak, bol tuzlusuda 15 dakika bekletin. Süzgeçten geçirip, iyice kurulayıp, bol kızgın yağda kızartarak kağıt havlu üzerine çıkartın. Kaynayan patlıcanlı çorbanın tuzunu ve patlıcanlarını kontrol edin (kaynamaya basladıktan 20 dakika sonra patlıcanlar püre haline gelmeli). Ateşten alıp, çorbayı önce el blenderinden ve sonra tel süzgeçten geçirin. Kabukları soyulmus bademleri, 2 çorba kaşığı sıvıyağ ile bir tavaya alarak kızartın. Çorbayı servis tabağına alıp, üzerine kızarmış patlıcanları ve bademleri serpin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72450 • adı:Bademli Patlıcan Çorbası • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:45