KREMALI PATLICAN ÇORBASI

MALZEMELER

2 adet patlıcan
1/2 çay bardağı un
1 paket krem şanti
1/2 demet maydanoz
3 su bardağı süt
2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı margarin
tuz
karabiber

HAZIRLANIŞI

Patlıcanları soyun ve minik küpler halinde doğrayın. Et suyu ve sütü birlikte tencereye alıp yaklaşık 30 dakika kadar kaynatın. Unu biraz ılık suyla karıştırın ve tencereye koyun. Tahta kaşıkla sürekli karıştırarak 5 dakika pişirin. Çorbayı süzgeçten geçirin ve suyunu bir tencereye alın. Patlıcanları bir tavada çatalla ezin. Krem şanti, margarin, tuz ve karabiber ekleyip patlıcanlara yedirerek karıştırın. Orta ateşte alıp biraz kavurduktan sonra patlıcanları çorbaya ilave edip karıştırın. Çorbayı orta ateşe alın, kaynamaya başlayınca kıyılmış maydanozu serpin. Bir taşım kaynatıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:2510 • adı:KREMALI PATLICAN ÇORBASI • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:54