



EKŞİLİ PATLICANLI ÇORBA

<https://www.hasata.com.tr>

2 su bardağı Hasata Mardin Kırmızı Mercimek
5 diş sarımsak
1 orta boy patlıcan
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı Hasata Köftelik Horasan Bulguru
7 su bardağı et suyu
2 adet limon
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızıbiber

Patlıcanları alacalı soyun, 1 cm'lik küpler halinde doğrayın ve tuzlu suda bekletin.
Hasata Mardin Kırmızı Mercimeğe 8 su bardağı et suyu ilave edin, 1 taşım kaynatın ve köpüğünü alın.
Hasata Horasan Köftelik Bulguru ve patlıcanları ekleyin.
Ateşi kısın ve yumuşayınca kadar pişirin.
Limon suyunu, kırmızı biberi ve tuzu katıp karıştırın.
Sarımsağı incecik dilimleyin zeytinyağında çıtır hale gelene kadar kavurun ve çorbanın üzerine dökerek servise sunun.

