KREMALI PATLICAN ÇORBASI

- 2 adet patlıcan
- ½ çay bardağı un
- 1 paket kremşanti
- ½ demet maydanoz
- 3 su bardağı süt
- 2 su bardağı et suyu
- 2 çorba kaşığı Luna margarin
- Tuz
- Karabiber

Patlıcanlar soyulup minik küpler halinde doğranır. Et suyu ve süt birlikte tencereye alınıp yaklaşık 30 dakika kaynatılır. Un ılık suyla karıştırılır ve tencereye konur. Tahta kaşıkla sürekli karıştırılarak 5 dakika pişirilir. Çorba süzgeçten geçirilir ve suyu bir tencereye alınır. Patlıcanlar bir tavada çatalla ezilip; kremşanti, Luna margarin, tuz ve karabiber eklenir ve patlıcanlara yedirerek karıştırılır. Orta ateşte biraz kavrulduktan sonra patlıcanlar çorbaya ilave edilir ve karıştırılır. Çorba orta ateşe alınıp kaynamaya başlayınca kıyılmış maydanoz serpilir. Bir taşım kaynatılıp servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:45626 • adı:Kremalı Patlıcan Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.04.2025 - 18:00