PATLICAN ÇORBASI

2 adet Patlıcan
1 su bardağı et suyu
4 su bardağı su
1 diş sarımsak
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tepeli nişasta
1 yemek kaşığı tereyağı
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 Adet patlıcan (kızartmak için)

Çorbaya başlamadan önce patlıcanlardan birini küçük küpler halinde doğrayıp üzerine tuz serpin ve suyunu bırakıp sıkışması için bir kenara bırakın. Kalan iki patlıcanı yine küçük küçük doğrayın. Diğer tarafta yağı tencereye alıp,kızdırın. patlıcanları bu yağa ekleyin. Hafif kızarana kadar soteleyin. Üzerine suyu ekleyip patlıcanlar yumuşayana kadar pişirin. Çorbayı blendırın içine alın. Bir diş sarmısağıda ekleyin ve pürüzsüz olana kadar çekin. Yeniden tencereye alıp kaynatın. Bir çay bardağı sütün içine 1 tatlı kaşığı nişastayı koyup karıştırın. Kaynamakta olan çorbaya ekleyin ve yeniden kaynayana kadar hızla karıştırın. Kaynayınca altını kapatın. Tuzda bekleyen patlıcanları yıkayıp kurulayın ve kızgın yağda kızartın. Kızaran patlıcanları servis esnasında çorbanın üzerine serpiştirin.

© lezzetler.com tarif no:68679 • adı:Patlıcan Çorbası • gönderen:dosta • indirme tarihi:20.04.2025 - 15:47