PATLICANLI TAVUK ÇORBASI

2 adet patlıcan
2 adet tavuk göğsü
8 su bardağı su
3 diş sarmısak
1 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı kıyılmış nane
4 adet büyük boy olgun domates
2-3 dal kıyılmış kekik
Tuz
Karabiber
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir

Patlıcanları soymadan küp doğrayın. Acısını almak için tuzlu suda 15 dakika bekletin ve süzüp sudan geçirin. Suyu bir tencereye alıp, orta ateşte kaynatın. Üzerine tavuk eti, kıyılmış sarımsak, yarım limonun suyu, tuz ve karabiber ekleyin. Ocağı kısıp 10-15 dakika pişirin. Tavuk etini tencereden alıp, soğutun. Küçük küp şeklinde doğrayın. Üzerine kalan limon suyu ve kıyılmış naneyi ekleyip kenara alın. Tencerede kaynayan suya, kabukları soyulduktan sonra küp doğranmış domates ve kekik ekleyin. 10 dakika pişirip patlıcanı tencereye katın. Bu şekilde 15 dakika pişirin. Ardından doğranmış tavuğu çorbaya katıp 10 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Kaselere paylaştırıp, üzerine ufalanmış beyaz peynir ekleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:146802 • adı:Patlıcanlı Tavuk Çorbası • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:01