



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Közlenmiş Patlıcan Çorbası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 patlıcan
- 1 kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı sebze suyu
- 1 su bardağı süt
- 1/2 çay kaşığı muskat
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sütlü veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Ktır ekmek ve maydanozla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Patlıcanları közleyin:

- Kabukları yanıp içleri yumuşayana kadar közleyip kabuklarını ayırın.
-

2. Tabanı hazırlayın:

- Soğan ve sarımsağı tereyağında yumuşatıp unu kısa süre kavurun.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Çorbayı pişirin:

- Patlıcan ve sebze suyunu ekleyip 15 dakika kaynatın.

•

4. Kıvamlandırın:

- Blenderdan geçirip süt ve muskatı ekleyin, kaynatmadan ısıtın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığın arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Köz patlıcanın yanmış kabuklarını tamamen temizlemek acılığı önler.

Kiraz'ın
Mutfağı