BALKABAĞI ÇORBASI

75 gr. tereyağı
1 kg balkabağı ya da yeşil kabak, soyun ve 2cm'lik küpler halinde doğrayın
1 soğan
1 çay kaşığı şeker
1 litre (ya da 2 bulyon) tavuk suyu
Tuz
Biber
150 g ya da yarım kase hafif sulandırılmış yoğurt
Küçük bir demet, iyice kıyılmış maydanoz

Tereyağını iyice erittikten sonra içine, kabakları ve soğanı atın. Orta ateşte birkaç dakika pişirin. Şeker ekleyin, kabakların üstüne çıkmayacak şekilde yeteri kadar tavuk suyu ekleyin. 15 dakika boyunca kabaklar yumuşayıncaya kadar pişirin. Kabağı patates eziciyle ezin ya da blender'dan geçirin ve tavaya tekrar koyun. Tuz, biber, tavuk suyu ekleyip birkaç dakika kaynatın. Çorbayı karıştırın, çeşnileri ekleyin ve yoğunluğunu kontrol edin. Yoğurtla ve maydanozla servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124711 • adı:Balkabağı Çorbası • gönderen:udi • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:32