DOMATESLİ KABAK ÇORBASI

Malzeme
- 500 g kabak
- 3 adet domates
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet çarliston biber
- 2 adet taze soğan
- 1 adet kuru soğan
- yarım su bardağı bulgur
- yarım demet dereotu
- yarım kutu Sana Crème Bonjour fesleğenli cevizli peynirli sandviç sürme
- 6 su bardağı su
- 2 su bardağı domates suyu
- 3 diş sarımsak
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Çarliston biberleri, taze soğanları, dereotunu ve sarımsakları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Kabakların kabuklarını kazıyıp, domateslerin kabuklarını soyup ayrı ayrı tabaklara küp küp doğrayın.
4. Derin bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine doğranmış soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
5. Soğanlar pembeleşince içine doğranmış çarliston biberleri ve unu ilave edip kavurmaya devam edin.
6. Un kavrulduktan sonra salçayı ekleyip kokusu çıkınca kadar pişirin.
7. En son olarak içine suyu koyup karıştırın. Yıkanmış bulguru, doğranmış domatesleri, kıyılmış taze soğanları ve dereotunu ekleyip sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin.
8. Çorbayı ateşten indirmeden önce yarım kutu Sana Crème Bonjour fesleğenli cevizli peynirli sandviç sürmeyi ilave edip bir taşım pişirdikten sonra servis tabağına alıp kıyılmış dereotu ile süsleyip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28432 • adı:Domatesli Kabak Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:25