KABAK ÇORBASI

1 adet patates
1 adet kabak
1 çorba kaşığı tereyağı
1/2 demet dereotu
2 diş sarımsak
5 su bardağı su

Patatesin kabuklarını soyup irice doğrayın. Kabağı da yıkayıp irice doğrayın. Tencerenin içine kabak ve patatesi koyup üzerine suyu ezilmiş sarımsağı ve irice doğranmış dereotunu koyup kaynamaya bırakın. 10 dakika kaynatıp, blender'dan geçirip içine tuz ve karabiber koyun. Küp küp doğranmış ekmeklerle sunun.

© lezzetler.com tarif no:91348 • adı:Kabak Çorbası • gönderen:zorbey • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:55