KABAK ÇORBASI

1 soğan
2 kabak
1 patates
1 kırmızı dolmalık biber
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
5 dal dereotu
6 su bardağı su

Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun. Üzerine küp küp doğranmış kabak, kırmızıbiber ve patatesi ekleyip karıştırmaya devam edin. Suyunu döküp 5 dakika pişmeye bırakın. Terbiyesini hazırlarken ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpın. Tenceredeki sıcak sudan biraz koyup ılıştırın. Çorbanın içine boşaltıp karıştırarak 10 dakika kaynatın. Kıyılmış dereotunu katıp soğumadan sofraya getirin.

© lezzetler.com tarif no:88842 • adı:Kabak Çorbası • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:48