CEVİZLİ KABAK ÇORBASI

Malzeme
- 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 4 adet kabak
- 2 adet pırasa
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı un
- 3 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 6 su bardağı su
- 2 su bardağı süt
- ½ demet dereotu
- tuz ve karabiber
- terbiyesi İçin:
- ½ kutu Sana Crème Bonjour fesleğenli&cevizli peynirli sandviç sürme
- ½ su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı
1. Kabakların kabuklarını kazıyıp rendeledikten sonra suyunu iyice sıkın.
2. Taze soğanları, sarımsakları, pırasaları ve dereotunu ayrı ayrı ayıkladıktan sonra kıyın.
3. Derin bir tencereye Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini koyup kızdırın içine kıyılmış pırasaları ilave edip pırasalar sönünceye kadar Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin ile birlikte kavurun.
4. Unu ekleyip kokusu çıkana kadar pişirin. Unun çiğ kokusu gidince içine rendelenmiş kabakları, sütü, suyu, kekiği ve kuru naneyi ilave edip sebzeler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte çorbayı kaynatın.
5. Çorba kaynarken terbiyesi için küçük bir kâseye yumurta sarısını koyup üzerine yoğurdu ve Sana Crème Bonjour fesleğenli&cevizli peynirli sandviç sürmeyi ekleyip bir çatal veya çırpıcı yardımıyla karıştırın.
6. Kaynayan çorbaya terbiyeyi ilave edip karıştırdıktan sonra en son olarak kıyılmış taze soğanları ve tuz ve karabiberi koyup bir taşım kaynatın. Çorbayı fazla kaynatırsanız kesilebilir.
7. Cevizli kabak çorbasını servis kâsesine alıp üzerine taze dereotu dalları ve limon dilimleri ile süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28439 • adı:Cevizli Kabak Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 08:53