KABAK ÇORBASI

4 adet kabak
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı soğuk süt
4 su bardağı tavuk suyu
Yarım su bardağı süzme yoğurt
Çeyrek demet dereotu
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı tane karabiber
Servis için:
5 yemek kaşığı ince çekilmiş ceviz içi

Kabakları bol suda yıkayın, uç kısımlarını alın ve kabuklarını incecik soyun.
Dört tarafından uzunlamasına kestiğiniz kabakların ortasında kalan kısımları çıkarın.
Çekirdekli kısımları kullanmanız durumunda çorbanız sulanabilir ve lezzeti değişebilir.
Kabakların kullanacağınız parçalarını doğrayın.
Soğanı da küp küp doğrayın ve üzerine dereotunu kıyın.
Doğradığınız soğanları renk alana kadar, zeytinyağında soteleyin.
Kabakları da ilave ederek 5 dakika daha soteleyin.
Tereyağını derin bir tencerede eritmeye başlayın.
Unu dökün ve kokusu çıkmaya başlayana kadar yaklaşık 3 dakika kadar kavurun.
Soğuk sütü azar azar eklerken güzelce karıştırmaya özen gösterin.
Üzerine soğuk tavuk suyunu ve süzme yoğurdu ilave edin.
Soteledğiniz sebzelerle çorba karışımını birleştirin ve kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin.
Üzerine son olarak dereotunu ve baharatlarını ekleyerek biraz daha kaynattıktan sonra blender?dan geçirin.
Yoğurt ilavesiyle rengi açılan kabak çorbanızı sıcak servis ederken, üzerine kavrulmuş ceviz içi ya da maydanoz yaprakları ilave edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144880 • adı:Kabak Çorbası • gönderen:insancıl • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:54