KABAK ÇORBASI

6 adet kabak
4 adet yeşil soğan
2 adet sivri biber
2 kaşık nişasta
2 adet soyulmuş domates
Yarım kaşık salça
Yarım bardak ayçiçek yağı
Dereotu
Tuz
İstenirse baharat
6 bardak et suyu

Kabakları soyup yıkadıktan sonra ufak ufak doğrayıp, yağda kavurun. Taze soğanı, domatesleri ve sivri biberleri doğrayıp ilave ettikten sonra biraz daha kavurun. Tuzunu ve baharatını koyun. Salçayı ve et suyunu da ilave edip karıştırın ve kaynatın. Kabaklar pişince dereotunu da katın. En son nişastayı soğuk suda eritip çorbaya katın, bir taşım kaynasın, söndürün. Çorbanız hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:24724 • adı:Kabak Çorbası • gönderen:karadoğan • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:59