KABAK PAÇA ÇORBASI

3 adet kabak
4 diş sarımsak
1 çay bardağı un
1 kase yoğurt
1 adet yumurta
6 su bardağı su
1 tatl kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Kabak soyulur ve rendelenir. Tencereye tereyağı konur, orta ateşte erimeye başlayınca kabaklar atılır, gevşemeye başlayana kadar kavrulur. Diğer yanda yoğurt, yumurta, sarımsak ve un iyice çırpılır. Kabağın üzerine katılır. Su da eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tuz ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:111854 • adı:Kabak Paça Çorbası • gönderen:kısmetse • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:10