SOĞUK KEKİKLİ KABAK ÇORBASI

Ebru Omurcalı

4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
2 adet patates
4 adet kabak
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı biberiye
1 tatlı kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı limon suyu
Yarım demet dereotu
1 su bardağı süt
4 su bardağı su

Zeytinyağında yemeklik doğranmış soğanları soteleyin. Soğanlar şeffaflaşınca, küp doğranmış kabak ve patatesi ekleyin, birlikte 5 dakika kavurun. Ayrı bir yerde süt ve suyu kaynatın ve kabaklı karışıma baharatları da ekleyerek kaynayan suya ekleyin. Birlikte 10 dakika daha kaynattıktan sonra blenderle püre haline getirin. Soğuduktan sonra servis yaparken üzerine dereotu doğrayın.

© lezzetler.com tarif no:67529 • adı:SOĞUK KEKİKLİ KABAK ÇORBASI • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:06