YOĞURTLU KABAK ÇORBASI

Malzemeler:
2 adet kabak
2 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı un
2 diş sarımsak
5-6 dal dereotu
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı arpa şehriye
8 su bardağı su ya da et suyu
Karabiber
Tuz

Yapımı:
Kaynamakta olan 2 su bardalk suya küp şeklinde doğranmış kabak ve şehriye atılır. 10 dakika pişirilir. Bu arada yoğurt, dövülmüş sarımsak, un, sıvı yağ, karabiber ve tuz iyice çırpılır. Pişen kabaklı karışıma kalan 6 bardak su eklenir, kaynamadan yoğurtlu karışım eklenir. Karıştırarak bir taşım kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce ince kıyılmış dereotu ilave edilir.

ML® Yoğurtlu Balkabağı Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12191 • adı:Yoğurtlu Kabak Çorbası • gönderen:nedret • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:42