

# Balkabağ Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 5/10

Balkabağ havuç ve zencefile hazırlanan yumuşak içimli kırmızı çorbası.

## Malzemeler

- 600 gr Balkabağ
- 1 adet Havuç
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Zencefil
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Soğan ve havucu zeytinyağında orta ateşte 5 dakika kavurun.
2. Balkabağ zencefil, sebze suyu ve tuzu ekleyin.
3. Sebzeleri 28 dakika kapağı kapalı şekilde pişirin.
4. Çorbayı blenderdan geçirin, pürüzlü kabak lifleri kalmasın.
5. Kıvamını tuzla ayarlayıp 5 dakika daha ısıtın.

### PÜF NOKTASI

Zencefili az ölçüyle kullanın çorbanın tatlı aromasını bastırmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kavrulmuş kabak çekirdeğiyle servis edin.