

Balkabaklı Hindistancevizli Çorba

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 4/10

Balkabaklı hindistancevizli çorba, kabağın zencefil ve hindistancevizi sütüyle buluşturarak yumuşak, hafif baharatlı ve kadifemsi bir çorba yapar.

Malzemeler

- 700 gr Balkabağı
- 2 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Soğan tencerede 3 dakika çevirin.
2. Balkabağı ve suyu ekleyip 12 dakika pişirin.
3. Hindistancevizi sütünü ekleyip 5 dakika kısık ateşte 15 dakika pişirin.
4. Blenderdan geçirip tuzunu ayarlayın kremi doku ayrışmasın.
5. Kabak çekirdeğiyle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Zencefili ölçülü kullanmak kabağın tadını yitirmeye yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne hindistancevizi sütü gezdirip sıcakların kasede hemen sunun.

Alerjenler

Süt