

Bulgurlu Domatesli Kabak Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 5/10

Diyarbakır usulü bulgurlu domatesli kabak çorbası kabağın ince bulgur ve domatesle buluşturarak parlak renkli bir tencere kurar.

Malzemeler

- 2 adet Kabak
- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Kuru soğan tencerede 3 dakika zeytinyağıyla çevirin.
- Domates ve kabağın ekleyip 5 dakika suyunu bırakana kadar pişirin.
- Bulgur ve sıcak suyu katın.
- Çorba 12 dakika bulgur açılana kadar kaynatın.
- 5 dakika dinlendirip servis edin, bulgur kıvamına bağlasın.

PÜF NOKTASI

Kabağın küçük küp doğramak bulgurla aynı sürede yumuşamasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kuru nane serperek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten