

Hanoi Zencefilli Kabak Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~205 kcal

Açılış 5/10

Vietnam usulü zencefilli kabak çorbası bal kabağı zencefil, pirinç ve hafif bal sosuyla ipeksi, sıcak bir kaseye dönüştürür.

Malzemeler

- 600 gr Bal kabağı
- 0.3 su bardağı Pirinç
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 yemek kaşığı Bal sosu
- 2 dal Taze soğan
- 4 su bardağı Sebze suyu

Yapılış

1. Zencefili tencerede 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
2. Bal kabağı pirinç ve sebze suyunu ekleyin.
3. Çorbayı 20 dakika bal kabağı yumuşayana kadar pişirin.
4. Blenderdan geçirip bal sosuyla lezzetini ayarlayın.
5. Taze soğanla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci az miktarda eklemek çorbayı krema kullanmadan koyulaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan ve lime ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri