

# Hindistan Cevizli Balkabağ Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 4/10

Tay usulü Hindistan cevizli balkabağ çorbası tatlı balkabağ kokos sütü, lime ve zencefille ipeksi bir kaseye çevirir.

## Malzemeler

- 600 gr Balkabağ
- 1 su bardağ Hindistan cevizi sütü
- 1 tatlı kaşık Zencefil
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 4 su bardağ Sebze suyu

## Yapılış

1. 600 gr balkabağı küp doğrayıp zencefili rendeleyin.
2. Zencefili tencerede 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
3. Balkabağı ve 4 su bardağ sebze suyunu ekleyip 20 dakika pişirin.
4. Kabak çorbayı blenderdan 1 dakika geçirin.
5. 1 su bardağ Hindistan cevizi sütünü ekleyip 3 dakika ısıtın.
6. Lime suyunu ocak kapalıyken ekleyin, asidi taze kalsın.

### PÜF NOKTASI

Zencefili erken kavurmak çorbanın tadını kesen temiz bir sıcaklık verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime ve kişnişle servis edin.