

Uşak Kabaklı Badem Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 5/10

Uşak kabaklı badem çorbası kabağın badem ve sütle püreleyerek İç Ege sofrasına yumuşak içimli, hafif tatlımsı ve zarif bir başlangıçtır.

Malzemeler

- 400 gr Kabak
- 0.5 su bardağı Badem
- 2 su bardağı Süt
- 15 gr Tereyağı

Yapılışı

1. 400 gr kabağın küçük küp doğrayın su bardağı bademi iri kırın.
2. Kabak ve bademi tencerede 3 dakika çevirin.
3. 2 su bardağı su ekleyip 12 dakika pişirin.
4. Çorbayı blenderdan geçirin, badem kavanozla bağlasın.
5. 2 su bardağı sütü ekleyip 4 dakika ısıtıp, kesilmesini.

PÜF NOKTASI

Bademi önceden sıcak suda bekletmek daha pürüzsüz bir çorba verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne badem serpip yanına eklemek verir.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş