

Burdur Kabaklı Göce Çorbası

Toplam 42 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 5/10

Burdur kabaklı göce çorbası dövme buğday ve kabağın tencerede yumuşatarak İç Ege sofrasının hafif ama taneli bir çorba çikarır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Göce
- 2 adet Kabak
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 su bardağı Domates rendesi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- 1 su bardağı göceyi yıkayın, kabağı küçük küp doğrayın.
- 1 soğan 2 yemek kaşığı zeytinyağında 4 dakika çevirin.
- Göce ve yarım su bardağı domates rendesini ekleyip 2 dakika pişirin.
- Kabak ve 5 su bardağı suyu katıp 24 dakika kaynatın.
- Göce patlayıncaya kadar ocaktan alın kabak ezilmesin.

PÜF NOKTASI

Göceyi önceden 15 dakika ıslatmak tencerede daha eşit yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servisin, üstüne nane serpererek yanına ekmek sunun.

Alerjenler

Gluten