

# Lorlu Kabak Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 5/10

Edirne usulü lorlu kabak çorbası kabağın ve dereotuyla buluşturarak yumuşak, hafif ve kaşıkla içilen bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 120 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 4 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

- 3 kabağı küçük küp doğrayın, 120 gr lor peynirini çatalla ufalayın.
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı orta ateşte 15 dakika kabağı çevirin.
- 4 su bardağı sıcak su ekleyip kabakları 10 dakika pişirin.
- Lor tencereye katıp 15 dakika karıştırıp peynir topaklanmasını bekleyin.
- Dereotunu serpip çorbaya sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabağı 10 dakika pişirip sonra lor eklemek çorbada pütürlü bir kıvam sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbaya sıcak suyunun, üstüne dereotu serpip yanına eklemek verir.

## Alerjenler

Süt