

# Misirli Kabak Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 5/10

Peru usulü misirli kabak çorbası kabağın ve kişnişle buluşturarak hafif tatlı şık bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Kabak
- 1.5 su bardağı Misir
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

## Yapılış

1. Kabağı küçük küp doğrayın ve süzün.
2. Soğanı tırta ateşte 2 dakika çevirin.
3. Kabak ve misirleri 4 dakika kavurun.
4. 5 su bardağı suyu katıp 15 dakika pişirin, kabak taneleri dağılsın.
5. Çorbayı servis edin, misirli kabak taneleri dibe çökmesin.

### PÜF NOKTASI

Misirli kabak çorbaya daha bağlı bir kıvam verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Misirli kabak çorbasını sıcak kaseye alıp misir tanelerini yüzeyde bırakın.