

# Pumpkin Soup

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 4/10

Pumpkin soup, Avustralya evlerinde fırınlanmış balkabağı kreması ve et suyuyla pürüzsüzleştirerek rahatlatıcı bir akşam çorbasına çevirir.

## Malzemeler

- 800 gr Balkabağı
- 1 adet Soğan
- 900 ml Sebze suyu
- 100 ml Krema
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Balkabağına küp doğrayın soğanı ince doğrayın.
2. Balkabağına 200°C fırında 20 dakika pişirin.
3. Soğanı zeytinyağına 3 dakika çevirin.
4. Kabak ve sebze suyunu ekleyip 10 dakika kaynatın.
5. Çorbayı blenderdan geçirip krema ve karabiberle servis edin.
6. Kremayı servis öncesi ekleyin, uzun kaynarsa doku ağrılıdır.

### PÜF NOKTASI

Kabağı önce fırınlama çorbanın şekerli derinliğini belirginleştirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber çekerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt