

# Akdeniz Esintili Taratorlu Kabak Çorbası

Toplam 35 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Kolay ~154 kcal Açılış 4/10

Akdeniz esintili taratorlu kabak çorbası haşlanmış kabak püresine tahin, sarımsak, limon ve yoğurttan oluşan tarator harc eklenerek hazırlanan kremamsı ve hafif ekşimsi bir kâse; üzerine kavrulmuş ceviz ve sızma zeytinyağı gezdirilir.

## Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Ceviz
- 1 diş Sarımsak
- 3.5 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kabakları soyup küp doğrayın. 3.5 su bardağı suyla tencereye alın, kaynatın. 12-15 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. El blender ile kabakları pürelendirin; çorba kıvamı kalmasın fazla sulandırmayın.
3. Ayrı kâsede tarator harcını hazırlayın: tahin + ezilmiş sarımsak + limon suyu + tuzu çırpıp pürüzsüz krema elde edin; yoğurdu ekleyip homojenleştirin.
4. Tarator harcını bir kepçe sıcağın çorba suyuyla temperleyin (yoğurt kesilmesin), ardından çorbaya yedirin.
5. Çorbayı tekrar ocağa alın, 4 dakika kaynama noktasına yakıntutun (kaynatmayın).
6. Servis kâselerine alın üzerine kavrulmuş ceviz ve zeytinyağı gezdirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tarator harcını çorbaya doğrudan eklemeyin; önce bir kepçe sıcağın çorba suyuyla temperleyin, böylece yoğurt ve tahin kesilmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kavrulmuş ceviz, bir tutam sumak ve sızma zeytinyağı gezdirip ekmek arasına servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiř

Süt

Susam