

Burdur Yoğurtlu Kabak Cacık Çorbası

Toplam 45 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk 4 kişilik Kolay ~94 kcal Açılış 14/10

Burdur yoğurtlu kabak cacık çorbası kabağın yoğurt ve nane ile buluşturarak serin ve hafif bir yaz kâsesi kurar.

Malzemeler

- 2 adet Kabak
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Nane
- 2 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. 2 kabağı rendeleyip suyunu sıkın. Cacık çorbası için kullanın.
2. Kabağın rendelediği zeytinyağında orta ateşte 5 dakika pişirin.
3. Yoğurt, soğuk su, ezilmiş sarımsak ve tuzu pürüzsüz çırpın.
4. Kabağın rendelenmesiyle oluşan suya 10 dakika dinlendirin, yoğurdu ekleyin.
5. Nane ve dereotuyla birleştirip buzdolabında 30 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

Kabağı rendeleyip sıkıp pişirmek çorbada diri dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kaseye alüminyum üzerine nane ve dereotu serpin.

Alerjenler

Süt