

Yoğurtlu Kabak Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~136 kcal

Açılış 4/10

Konya yoğurtlu kabak çorbası kabağın yoğurt ve nane ile kaynatılarak hafif ekşi, yumuşak ve iç açan bir boz kırmızı çorbasıdır.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 4 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 15 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 adet Yumurta sarısı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Kabakları küp doğrayıp 4 su bardağı suda 10 dakika haşlayın.
- Yoğurt, un ve yumurta sarısını pürüzsüz çirpici ile 111t1n.
- Terbiyeyi kabağa ince akıtıp yoğurt kesilmesin diye sürekli karıştırın.
- Çorbayı kısık ateşte 5 dakika ısıtıp kaynamayı yükseltmeyin.
- Tereyağında naneyi 45 saniye çevirip servis sıcakta sunun.

PÜF NOKTASI

Kabağı küçük doğramak çorbada pürüzsüz ama çok ezilmemiş bir doku oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta