

Bal Kabaklı Hindistancevizli Çorba

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Avustralya usulü bal kabaklı hindistancevizli çorba, balkabağı hindistancevizi sütü ve zencefille buluşturarak kadifemsi, hafif tatlı bir çorba çıkarır.

Malzemeler

- 500 gr Balkabağı
- 1 su bardağı hindistancevizi sütü
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil
- 3 su bardağı su

Yapılışı

1. Balkabağı malzemesini yumuşayana kadar haşlayın.
2. Hindistancevizi sütü ve Taze zencefil malzemelerini ayrı bir kaptaki pürüzsüzleştirin.
3. Haşlanan Balkabağı ile Su karıştırarak tencereye alın.
4. Hindistancevizi sütü karıştırılarak çorbaya 6-8 dakika kaynatın.
5. Çorbayı kaselelere paylaşın. Hindistancevizi sütü ile sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Balkabağı küçük doğramak tencerede daha eşit yumuşama sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne hindistancevizi sütü gezdirip sıcak çorba kasesinde servis edin.