

Balkabağ Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 5/10

Balkabağ havuç ve zencefilele hazırlanan yumuşak içimli kırmızı çorbası.

Malzemeler

- 600 gr Balkabağ
- 1 adet Havuç
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Zencefil
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Soğan ve havucu zeytinyağında 5 dakika kavurun.
2. Balkabağ zencefil, sebze suyu ve tuzu ekleyin.
3. Sebzeler yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirip blenderdan geçirin.

PÜF NOKTASI

Zencefili az ölçüyle kullanın çorbanın tatlı aromasını yitirmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kavrulmuş kabak çekirdeğiyle servis edin.