

Balkabaklı Hindistancevizli Çorba

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 4/10

Balkabaklı hindistancevizli çorba, kabağ zencefil ve hindistancevizi sütüyle buluşturarak yumuşak, hafif baharatlı ve kadifemsi bir çorba yapar.

Malzemeler

- 700 gr Balkabağı
- 2 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Su

Yapılışı

1. Soğan doğrayın balkabağı küp kesin ve tencereye alın.
2. Zencefili ekleyip sebzeleri 4-5 dakika birlikte çevirin.
3. Su ile hindistancevizi sütünü dökün, kabak yumuşayana kadar 20 dakika pişirin.
4. Çorbayı pürüzsüz olana kadar çekin, gerekirse birkaç dakika daha ısıtın.
5. Kadifemsi kıvam aldığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Zencefili ölçülü kullanmak kabağı tadından alırmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne hindistancevizi sütü gezdirip sıcakta kasede hemen sunun.