

Bulgurlu Domatesli Kabak Çorbası

Toplam 34 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Kolay ~146 kcal

Diyarbakır usulü bulgurlu domatesli kabak çorbası kabağın ince bulgur ve domatesle buluşturarak parlak renkli bir tencere kurar.

Malzemeler

- 2 adet Kabak
- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Soğan tencerede 3 dakika çevirin.
2. Domates ve kabağın ekleyip 5 dakika pişirin.
3. Bulgur ve suyu katıp çorba 12 dakika kaynatın.

PÜF NOKTASI

Kabağın küçük küp doğramak bulgurla aynı sürede yumuşamasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kuru nane serperek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten