

Uşak Kabaklı Badem Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 5/10

Uşak kabaklı badem çorbası kabağın badem ve sütle püreleyerek İç Ege sofrasına yumuşak içimli, hafif tatlımsı ve zarif bir başlangıçtır.

Malzemeler

- 400 gr Kabak
- 0.5 su bardağı Badem
- 2 su bardağı Süt
- 15 gr Tereyağı

Yapılışı

- Kabağı küçük küp doğrayın.
- Kabak ve bademi 12 dakika pişirin.
- Süt ekleyip çorbayı çekerek 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Bademi önceden sıcak suda bekletmek daha pürüzsüz bir çorba verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne badem serpip yanına eklemek verir.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş