

Burdur Kabaklı Göce Çorbası

Toplam 42 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 5/10

Burdur kabaklı göce çorbası dövme buğday ve kabağın tencerede yumuşatarak İç Ege sofrasını hafif ama taneli bir çorba çıkarır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Göce
- 2 adet Kabak
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 su bardağı Domates rendesi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
- Göce ve domatesi ekleyip 2 dakika daha karıştırın.
- Kabak ve 5 su bardağı su ekleyip çorbayı 24 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Göceyi önceden 15 dakika ıslatmak tencerede daha eşit yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis yapın, üstüne nane serpip yanına eklemek sunun.

Alerjenler

Gluten