

Lorlu Kabak Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 5/10

Edirne usulü lorlu kabak çorbası kabağın ve dereotuyla buluşturarak yumuşak, hafif ve kaşıkla içilen bir çorba kurar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 120 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 4 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kabağın tencerede 4 dakika çevirin.
2. Su ile 10 dakika pişirin.
3. Loru ekleyip karıştırın.

PÜF NOKTASI

Kabağın 10 dakika pişirip sonra loru eklemek çorbada pütürsüz bir kıvam sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne dereotu serpip yanından eklemek verin.

Alerjenler

Süt