

Misirli Kabak Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Peru usulü misirli kabak çorbası kabağı ve kişnişle buluşturarak hafif tatlı sıcak bir çorba yapar.

Malzemeler

- 2 adet Kabak
- 1.5 su bardağı Misir
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Soğan tencerede kıs süre çevirip doğranmış kabağı ekleyin.
2. Misirli suyu ekleyip karıştırmaya başlayın.
3. Sebzeler iyice yumuşayana kadar çorbayı orta ateşte 18-20 dakika pişirin.
4. Kabağı bir kısım olarak misirliyi hafif yoğunluk verin.
5. Çorbayı sıcak kaselere alıp bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Misirliyi kıs süre pişirmek çorbaya daha bağli bir kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.