

Pumpkin Soup

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 4/10

Pumpkin soup, Avustralya evlerinde fırınlanmış balkabağı kreması ve et suyuyla pürüzsüzleştirerek rahatlatıcı bir akşam çorbasına çevirir.

Malzemeler

- 800 gr Balkabağı
- 1 adet Soğan
- 900 ml Sebze suyu
- 100 ml Krema
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Balkabağı 200°C fırında 20 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Soğan zeytinyağında kızdırıp kabak ve sebze suyunu ekleyin.
3. Çorba blenderdan geçirip krema ve karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı önce fırınlama çorbanın şekerli derinliğini belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber çekerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt