

Susamlı Kabak Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Japon usulü susamlı kabak çorbası kabağın susam ve zencefille buluşturarak hafif, sıcak ve sakın bir çorba yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 4 su bardağı Su

Yapılışı

- Kabakları doğrayıp suyla birlikte tencereye alın.
- Kabaklar yumuşayana kadar 12-15 dakika pişirin.
- Susam tavada 2 dakika kavurun, zencefili ince rendeleyin.
- Kabakları zencefille çekin, kavurulmuş susamı yarısını katın.
- Çorbayı 2 dakika daha sıcakta susamla servis edin.

PÜF NOKTASI

Susamı 2 dakika kavurmak çorbada daha belirgin bir aroma oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Susam