

Taratorlu Kabak Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 4/10

Mersin taratorlu kabak çorbası kabağın sarımsaklı ve zevizli taratorla buluşturarak kremamsı şerin ve hafif bir Akdeniz çorbasıdır.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.3 su bardağı Ceviz
- 1 diş Sarımsak
- 4 su bardağı Su

Yapılış

- Kabağın suda 10 dakika haşlayın.
- Taratoru hazırlayın.
- Çorbayı birleştirip 4 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Taratoru servis öncesi eklemek çorbanın parlaklığını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına taze biberiçte ve sarımsaklı yoğurt sosu koyup kışın kabak kurgulayın.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt