

Burdur Yoğurtlu Kabak Cacık Çorbası

Toplam 18 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk 4 kişilik Kolay ~94 kcal Açılış 14/10

Burdur yoğurtlu kabak cacık çorbası kabağın yoğurt ve nane ile buluşturarak serin ve hafif bir yaz kâsesi kurar.

Malzemeler

- 2 adet Kabak
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Nane
- 2 su bardağı Su

Yapılışı

- Kabağı rendeleyip 5 dakika pişirin.
- Yoğurt ve suyu karıştırın.
- Nane ile birleştirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı rendeleyip kısık pişirmek çorbada diri dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Porselen derin kaseye boşaltıp kenarına doğranmış bir dilim yumurta ve taze soğan koyun.

Alerjenler

Süt