

Yoğurtlu Kabak Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~136 kcal

Açılış 4/10

Konya yoğurtlu kabak çorbası kabağın yoğurt ve nane ile kaynatılarak hafif ekşi, yumuşak ve iç açan bir bozku çorbasıdır.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 4 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 15 gr Tereyağı

Yapılışı

- Kabağı küçük doğrayıp suda 8-10 dakika haşlayın.
- Yoğurt, un ve yumurtayı ayrı ayrı kaptan. Çırpın.
- Terbiyeyi diğer çorbaya yavaşça ekleyin.
- Çorbayı 5-6 dakika daha pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı küçük doğramak çorbada pürüzsüz ama çok ezilmemiş bir doku oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine rendelenmiş eski kaşar ve ince doğranmış taze nane yerleştirilerek sunum kurun.

Alerjenler

Süt