

Bal Kabağı Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı kuşbaşı doğranmış bal kabağı
- 1 adet kuru soğan, doğranmış
- 2 diş sarımsak
- 1 adet havuç, doğranmış
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı sebze suyu veya su
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı muskat rendesi, isteğe bağlı
- Yarım su bardağı krema, isteğe bağlı

Yapılışı:

1. Sebzeleri kavurun:

- Zeytinyağını tencerede ısıtın. Soğan, sarımsak ve havucu yumuşayana kadar 3-4 dakika kavurun. Bal kabağını ekleyip birkaç dakika daha çevirin.

2. Sebzeleri pişirin:

- Sebze suyunu, tuz, karabiber ve kullanıyorsanız muskatı ekleyin. Kaynayınca kapağı kapatıp kısık ateşte balkabağı ve havuç çatalla ezilene kadar yaklaşık 20-22 dakika pişirin.

3. Çorbayı blenderdan geçirin:

- Sebzeleri pürüzsüz olana kadar blenderdan geçirin. Koyuysa sıcak suyla kıvamını açın.

4. Kremayla tamamlayın:

- Krema kullanacaksanız ekleyip kısık ateşte 3-4 dakika ısıtın; kaynatmayın. Sıcak kaselere paylaştırın.

>> **İpucu:** Muskatı az kullanın; baskın tadı balkabağının doğal aromasını örtebilir.

Kiraz'ın Mutfağı