



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kabak Çiçeği Çorbası



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 10 adet kabak çiçeği (temizlenmiş ve doğranmış)
- 1 adet kabak (rendelenmiş)
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı sebze suyu veya su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı süt veya krema

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** gluten içeren tahıllar ve süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kabak Çiçeği Çorbası için kullanılacak bakliyat, tahıl veya eti tarifteki ölçülere göre önceden hazırlayın. Soğan ve sebzeleri benzer büyüklükte doğrayın; yoğurtlu bir terbiye varsa yoğurt ile yumurtayı oda sıcaklığına yaklaştırın. Çorbanın pişeceği tencerenin tabanı kalın olursa ısı daha dengeli dağılır. Sıcak suyu hazır bulundurun; kıvam açmak gerektiğinde soğuk su kullanmayın.

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak kaselere paylaşın. Tarifin yapısına göre kuru nane, pul biberli yağ, limon veya kızarmış ekmekle tamamlayın; eşlikçileri herkesin damak tadına göre ayrı sunun.

Yapılışı:

1. Soğanı ve Kabağı Soteleme:

- Tereyağını tencerede eritip doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Rendelenmiş kabağı ekleyip birkaç dakika soteleyin.



2. Unu Ekleyip Karıştırma:

- Unu ekleyerek karıştırın ve hafifçe kavurun.
- Üzerine sebze suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın.

3. Kabak Çiçeklerini ve Baharatları Ekleyerek Pişirme:

- Kabak çiçeklerini ekleyip 10 dakika pişirin.
- Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyerek karıştırın.

4. Blender ile Püre Haline Getirme:

- Çorbayı ocaktan alıp blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Süt veya kremayı ekleyip karıştırın.

5. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- Üzerine kıyılmış dereotu veya kruton ekleyerek sunabilirsiniz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çorbanın kıvamı kaşığın arkasını ince bir tabaka halinde kaplamalı, taneli malzemeler tamamen pişmeli ancak ezilip kaybolmamalıdır. Terbiyeli çorbalarda kesilme olmaması için kaynama başladıktan sonra ateşi düşürün. Bekledikçe koyulaşırsa azar azar sıcak su ekleyin ve tuzunu yeniden kontrol edin. Servis öncesinde yüzeyde aşırı yağ birikmediğinden ve un kokusu kalmadığından emin olun.

Çorbayı bir gün önceden hazırlayacaksanız son kıvam ayarını yeniden ısıtırken yapın; tahıl ve bakliyat dinlendikçe sıvı çekebilir.

Kabak Çiçeği Çorbası hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

Artan Kabak Çiçeği Çorbası tamamen soğuduktan sonra kapalı bir kaba alın ve buzdolabında saklayın. Yeniden servis ederken yalnızca tüketilecek porsiyonu ısıtın; gerekiyorsa kıvamı az miktarda sıcak suyla açın. Etli ve sütlü yemekleri oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için sebze suyunu tavuk suyu ile değiştirebilirsiniz. Kabak çiçeklerini doğramadan ekleyerek çorbanın içinde bütün olarak bırakabilirsiniz.