Kabak Çiçeği Çorbası

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme 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

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.

Kiraz'ın Mutfağı

5. Servis:

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

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

Kiraz'ın Mutfağı