

Kabak Çorbası

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet kabak (rendelenmiş)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı sıcak su veya sebze suyu
- 1 çay bardağı süt veya krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Kıyılmış dereotu veya maydanoz

Yapılışı:

1. Soğan ve Kabağı Kavurma:

- Tereyağını ve zeytinyağını tencerede ısıtın.
- Doğranmış soğanı ekleyip kavurun, ardından rendelenmiş kabağı ekleyerek 5 dakika soteleyin.

2. Çorbayı Pişirme:

- Unu ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Sıcak suyu ekleyerek karıştırın ve kaynamaya bırakın.
- Tuz ve karabiberi ekleyerek **15 dakika pişirin**.

3. Blenderdan Geçirme ve Kıvam Ayarlama:

Kiraz'ın Mutfağı

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Süt veya krema ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.

4. Üzeri İçin:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek kıyılmış dereotu veya maydanoz ile servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için **çorbaya biraz rendelenmiş kaşar peyniri ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı