



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Bal Kabağı Çorbası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr bal kabağı (doğranmış)
- 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
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı krema (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Zeytinyağını tencerede ısıtın, soğan, sarımsak ve havucu ekleyerek kavurun.
- Bal kabağını ekleyin ve birkaç dakika daha soteleyin.

2. Piştirme:

- Sebze suyunu, tuz, karabiber ve muskatı ekleyin.
- Kapağını kapatın ve sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

3. Blenderdan Geçirme:

- Pişen çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- İsteğe bağlı olarak krema ekleyip karıştırın.

4. Servis:

- Sıcak olarak kaselere paylaşın.
- Üzerine birkaç damla zeytinyağı gezdirerek servis edebilirsiniz.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Çorbanın üzerine kavrulmuş kabak çekirdeği veya ince kıyılmış maydanoz ekleyerek sunumunuzu zenginleştirebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı