



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KABAK ÇORBASI

- 1 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 küçük soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- bir tutam zencefil
- 1/2 tatlı kaşığı kişniş
- 1/2 tatlı kaşığı kimyon
- 1/2 tatlı kaşığı zerdeçal
- 750 g kabak (kazınıp, kalın doğranmış)
- 1 küçük elma (kabuğu soyulup, çekirdekli bölümleri çıkarıldıktan sonra, ince dilimlenmiş)
- 3 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 1 su bardağı ayran
- 1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)

Kalın dipli bir tencereye yağı koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) karıştırarak pişirin. Sarmısak, zencefil, kişniş, kimyon ve zerdeçalı ekleyip, 1 dakika karıştırarak pişirin. Elma ve kabakları ekleyip, 1 dakika daha pişirdikten sonra, tavuk suyu ve tuzu katıp, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, çorbayı 30 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı blender kabına aktararak, iyice karıştırın. Yeniden tencereye boşaltıp, limon suyu ve ayranı çırpma teliyle çırparak ekledikten sonra, tencereyi orta ateşe oturtun ve çorbayı 2 - 3 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı 6 çorba kâsesine bölüştürerek, taze soğanları üstlerine serpiştirin ve servis yapın.