



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

MALZEMELER

4 adet küçük boy kabak
1'er adet soğan ve domates
2 adet patates
1 et ya da tavuk suyu tableti
2 çorba kaşığı mısırözü yağı
4-5 dal dereotu
4 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup, kabakları ise kabuklarını soymadan küp küp doğrayın. Soğan ve domatesleri mutfak robotunda iyice kıyın. Mısırözü yağını düdüklü tencerede kızdırıp patatesleri yağa atın. Renkleri dönene kadar kızartın ve kabakları ekleyin. Kabaklar biraz yumuşayınca soğan ve domatesi ekleyin. 4 bardak su ile et ya da tavuk suyu tabletini de koyun. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Kaynamaya başlayınca tencerenin pimini indirip altını kısın ve 5 dakika pışırıp ateşten alın. Pimi serbest bırakıp buharın çıkmasını sağlayın. Arzu ederseniz el blenderı ile sebzeleri püre haline getirebilirsiniz. Dereotlarını ince ince kıyın ve çorbanın üzerine döküp servis yapın.