



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

Malzemeler:

3 adet tavuk bulyon

5 bardak su

1 kahve fincanı YONCA ayçiçeği yağı

3 adet orta boy, küçük dilimlere bölünmüş kabak

1 yemek kaşığı YONCA sarımsak ezmesi

1 çorba kaşığı doğranmış tarhun otu ya da dereotu, ya da 1 çay kaşığı kurutulmuş tarhun

bir miktar dilimlenmiş az yağlı peynir

¼ çay kaşığı tuz

¼ çay kaşığı karabiber

Hazırlanış:

Tavuk bulyonu, kabakları ve tarhun otunu (ya da dereotu), YONCA sarımsak ezmesini orta boy bir tencereye koyun ve yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Ateşi kısın ve kabaklar yumuşayınca kadar tencerenin kapağını kapatmadan 7 ile 10 dakika pişirin. Püre haline gelene dek gerekirse birkaç parçaya bölüp blenderdan geçirin. Çorbayı yeniden tencereye koyun ve orta ateşte YONCA ayçiçeği yağı ve peyniri ekleyerek pişirin. Ateşten aldıktan sonra tuz ve karabiber ekin. Sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz