



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet soğan

1 Tutam karabiber

4 Adet KABAK

1 Litre et suyu

1 Adet patates

Kabakları kazıyıp küçük küpler halinde doğrayın. Soğanı soyup ince ince kıyın. Patatesi soyup küçük küçük doğrayın. Tencerede yağı kızdırıp soğanları kavurmaya başlayın. Soğanlara patatesleri, kabakları, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Yumuşayan sebzeleri blenderdan geçirip 1 taşım daha kaynatın.