



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL KABAKLI SOSLU SEBZE ÇORBASI

Sebzeleri Kısık ateşte Haşlayın: Havucu, pırasayı, patatesi, soğanı ve bal kabağını ayıklayıp çok küçük olarak doğrayın. Kaynayan tuzlu suya sebzeleri atın. Su tekrar kaynayınca, üzerinde oluşan köpüğü alın. Ateşi kısın ve tencerenin kapağı kapalı olarak 30 dakika kaynatın.

Çabuk Haşlanan Sebzeleri İlave Edin: Ayıklanmış ve halka halka kesilmiş kabağı, bir santim uzunluğunda kesilmiş taze fasulyeyi ve küçük makarnaları ilave edin. İyice karıştırın. Tencerenin kapağı açık olarak yaklaşık 15 dakika (sebze ve makarna iyice haşlanana kadar) pişirmeye devam edin.

Servis yapmadan önce çorbayı genişçe bir çanağa alın. Servisi masada yapın. Çorbaya servis yaparken rende kaşar peynir serpin veya aşağıda tarif verilen özel bir sosu karıştırın.

SOS TARİFİ

Bir havana bir kaç diş kabuğu soyulmuş sarımsak, kıyılmış maydanoz, tuz, biber koyup dövün. Rende kaşar peynir ilave edin. Yavaş yavaş kabuğu ayıklanmış, çekirdekleri çıkartılmış, doğranmış domates, biraz daha rende peynir ve zeytinyağı ilave edin. Sıvı ve kalınca bir karışım elde edene kadar zeytinyağı katın. Çorbaya servisten önce karıştırın.