



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ KABAK ÇORBASI

1 kavanoz Penguen Ispanak
1 adet kuru soğan rendesi
2 adet küp kesilmiş kabak
1 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
4 yemek kaşığı krema
2 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı su
1 çay kaşığı zerdeçal
Karabiber
Kayatuzu

Penguen Bezelye Konservesini süzün.
Tereyağında soğanı kavurmaya başlayın.
Bir kaç dakika sonra kabakları ilave edin.
5 dakika beraber kavurup baharatları, tavuk suyunu ve suyu ilave edin.
15 dakika pişirip servis tabaklarına alalım.
Dereotu ve krema ile servis edelim.

