



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CIĞERLİ KABAK ÇORBASI

Ayçiçek yağı  
Sarımsak  
Taze zencefil  
Havuç  
Taze kabak  
Krema  
Un  
Dereotu  
Pirinç  
Limon  
Elma sirkesi  
Tuz  
Ak biber  
İç dolmalık fıstık  
Dana ciğeri  
Sumak  
Soya filizi  
Yer fıstığı

Tereyağını tencereye alın ve eritin. İrice doğradığınız soğanları tencereye alın ve birkaç dakika kavurun. Doğranmış havuç, patates ve taze kabakları ekleyin ve karıştırın. Malzemelerin üzerini geçmeyecek şekilde su ekleyin. Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyip bütün malzemeler iyice yumuşayana kadar kaynatın. Kaynayan çorbayı pürüzsüz bir kıvam alana kadar el blenderından geçirin. En son sütü ekleyip karıştırın. Son olarak ciğer ve fıstık kavrularak çorbanın üzerine eklenir ve servis edilir.

