



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KABAK ÇORBASI

1 adet patates, doğranmış
2 adet havuç, doğranmış
200 gr. kabak, doğranmış
1 adet soğan, ince doğranmış
1 litre su
100 ml. ekşi krema
Baharat, tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Zerdeçal
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
Pembe biber

Zeytinyağını tencereye koyup soğan, patates, havuç ve kabak sebzelerini sırası ile ilave edip yağda 5dk. kavurun. Sonra çorbanın suyunu dökün ve yaklaşık 20 dakika pişirin. Baharatlarınızı arzuya göre ekleyin blendırdan geçirin en son kremayı kaşıkla karıştırıp ve 4-5 dakika daha pişirin. Üzerine pembe biber serpip sıcak servis yapın.

