



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ KABAK ÇORBASI

<https://www.milliyet.com.tr>

2 yemek kaşığı zeytinyağı
6 dal taze soğan
1 yemek kaşığı kekik
Yarım kilo kabak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı limon suyu
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı taze fesleğen
2 bardak soğuk su

Taze soğanlar zeytinyağında pişirilir. Kahverengileşmeye başlayınca taze kekik eklenir. Kokusu çıkana kadar beklenir. Kabak, tuz, karabiber eklenip kabaklar yumuşayana kadar pişirilir. 2 bardak su eklenip 20 dakika kaynatılır. Oda ısısına gelene kadar bekletilir. Sonra buzdolabında soğutulur. Bu sırada yoğurt, fesleğen ve limon suyu püre haline getirilir. Karışım çorbanın içine karıştırılır. Zeytinyağı ve fesleğenle birlikte soğuk servis edilir.

