



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HARİSSALI KABAK ÇORBASI

1.5 kg kabak
2 bardak tavuk suyu
2 bardak süt
şeker
biber
Harissa (bir sos: eritilmiş yağda kavrulmuş kırmızı pul biber)

Kabakları yıkayın, kazıyın ortadan kesip çekirdeklerini çıkartın. Büyük bir tencere içine tavuk suyunu, sütü ve kabakları koyarak 15 - 20 dakika haşlayın. süre sonunda şeker ve biberi ilave edin. Harissa dökerek servis yapın.
