



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KABAK ÇEKİRDEĞİ ÇORBASI

1 kase içlenmiş kabak çekirdeği
2 adet havuç
Yarım litre su
50 gr. yağ
Yarım adet limon
3 yemek kaşığı lor peyniri
2-3 yaprak semizotu

Tencerede suyu kaynatın, içine küp küp doğradığınız havuçları, margarini ve kabak çekirdeklerinin bir kısmını ilave edin. Piştikten sonra bu karışımı blenderdan geçirin. Servis tabağına koyun ve üzerine de lor peynir, semizotu ile iç kabak çekirdeklerinin kalan tanelerini ilave edin.

