



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KABAK ÇORBASI

1 soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
500 gram kabak
1 litre sebze suyu
6-7 dal ıspanak
2 yemek kaşığı bulgur
Tuz
Karabiber
1 kutu labne peyniri
Süslemek için:
Kurutulmuş domates
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 yemek kaşığı tereyağı

Yemeklik doğradığınız soğanı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. İri doğradığınız kabakları ve sebze suyunu ilave edin. Kabaklar yumuşamaya başlayınca iri doğradığınız ıspanak ve bulguru ekleyip tuz ve karabiberle tatlandırın.

Bütün sebzeler ve bulgur iyice pişince ocaktan alıp labne peynirini ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderden geçirin. Tekrar kaynatın.

Üzerini kurutulmuş domatesle süsleyin ve kırmızı toz biberle birlikte erittiğiniz tereyağını gezdirin. Sıcak servis yapın.

