



KABAK ÇORBASI

- 1 kg kabak
- 2 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 adet orta boy patates
- 1 adet Knorr Jel Bulyon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı labne peynir
- 15 sap dereotu
- 1 demet roka
- 5 su bardağı su

Yüksek ateşe koyduğunuz çorba tenceresinde yağı eritin ve ince ince doğradığınız soğanlarınızı ve sarımsağı ilave edin.

Soğanlar hafiften yumuşayınca ince doğranmış patatesleri ekleyin.

Ardından Knorr Jel Bulyonu ekleyin.

Ateşi kısıp tencerenin kapağını kapattıktan sonra 5 dakika en kısık ateşte pişirin.

Kabakları ufak parçalar halinde kesin ve soğan ve patateslere ilave edin.

Suyu ekledikten sonra yüksek ateşte arada karıştırarak 10 dakika pişirin.

Dereotunu, labne peynirin yarısını ve rokayı ekledikten sonra bir el blenderi yardımı ile çorbayı çekin.

Üzerine kalan labne peyniri ve bir kaç dal dereotu ile servis edin.

