



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI

3 adet kabak
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet pırasa
1 diş kıyılmış sarımsak
1 çorba kaşığı un
1 adet patates
6 su bardağı su
1 su bardağı krema
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 çorba kaşığı krema
Yarım demet dereotu

Tereyağı ve zeytinyağını bir tencereye koyup ısıtın. Halka doğranmış pırasayı ilave edip kavurun. Sarımsak, ardından un ekleyip karıştırın. Kabakların ve patatesin kabuklarını temizlenip küp doğrayın, daha sonra tencereye ilave edip, 2 dakika soteleyin. Su, tuz ve karabiber ekleyip kaynamaya bırakın. Sebzeler yumuşayınca üzerine kremayı ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın. Daha sonra blenderden geçirin. Üzeri için dereotunu blenderden geçirip kremayla karıştırın. Çorbayı servis tabaklarına pay edip, üzerlerini dereotlu krema ile süsleyin ve servis yapın.



Fotoğraf "sevda abla" tarafından gönderildi. 22.09.2020