



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE KABAK ÇORBASI

<https://acunn.com>

- 2 adet kabak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 kutu yoğurt (çırpılmış)
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı limon kabuğu
- 5 adet taze nane yaprağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Kabakların kabuklarını soyup, halka halka doğrayın.

Zeytinyağı, tuz ve karabiber ile lezzetlendirip, fırına verin. 15-20 dakika pişirin.

Yoğurdu su ile hafifçe sulandırın. 1 diş sarımsak ezip içine ekleyin.

Tuz, karabiber, limon kabuğu rendesi, bir kaç yaprak taze doğranmış nane ve fırınlanmış kabakları ekleyip karıştırın.

