



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Kabak 1 Adet
Yoğurt 0.5 Su Bardağı
Mısır Unu 1 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Nane 1 Demet
Dereotu 1 Demet
Karabiber 1 Tutam
Tereyağı 100 Gram
Soğan 1 Adet
Yumurta 1 Adet

Tüm sebzelerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.

Zeytinyağını tencereye alın,sebzeleri ekleyerek 4-5 dakika orta ateşte kavurun.

Üzerine suyu ekleyerek sebzeler tamamen yumuşayana kadar orta ateşte pişirmeye devam edin. (Eksilirse üzerine su ekleyebilirsiniz.)

Yumuşayan sebzeleri tenceredeyken pürüssüz bir kıvam yakalayınca kadar blendırdan geçirin. Tuz ve baharatlarla tatlandırarak sıcak servis yapın.

