



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI

1 kg kabak (ince dilimler halinde dilimlenmiş)
6 çorba kaşığı zeytinyağı (90 ml)
5 su bardağı tavuk suyu (1,25 lt)
2 su bardağı süt (500 ml)
2 adet orta boy kuru soğan
3 adet orta boy patates (küp şeklinde kesilmiş)
2 diş dövülmüş sarımsak
2 adet yumurta
4 çorba kaşığı rendelenmiş taze kaşar peyniri
6 adet taze nane yaprağı
1/2 demet dereotu
Tuz
Karabiber

Arzuınıza söre kızarmış tost ekmeğı dilimleri veya küp kesilmiş kızarmış ekmek parçaları

Soğanları çok ince kıyıp, derin bir tencerede, 3 çorba kaşığı zeytinyağı ile kavurun. Kabakları ilave edip, 10 dk kadar pişirin.

Küp şeklinde doğranmış patatesleri ve tavuk suyunu pişmiş kabaklara ekleyerek, 40 dk kadar orta ateşte pişirin.

Sebze karışımınızı ateşten alın ve biraz ılındıktan sonra, krema haline gelinceye kadar, robotta çekin.

Nane, dereotu, sarımsak ve 3 çorba kaşığı zeytinyağını mikserde çekin. Bu karışıma 2 adet çırpılmış yumurta ve rende kaşar peynirini ilave edin.

Robotta krema haline getirdiğiniz sebze karışımını, tencereye aktarın 2 su bardağı süt, tuz, biber ve yukarıda hazırladığınız karışımı çorbanıza ilave edip, kısık ateşte, 10 dk daha pişirin.

Çorbanızı ateşten alın. Sıcak çorba kaselerinde, arzuınıza göre; 1/2 dilim kızarmış tost ekmeğı veya küp kesilmiş kızarmış ekmek parçaları ile servis yapın.