



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI

Kullanılan malzemeler

- # 700 gr kabak (soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış)
- # 50 gr tereyađı
- # 1 küçük sođan
- # 500 ml et suyu
- # 100 ml taze krema
- # Rendelenmiř küçük hindistancevizi
- # Tuz, karabiber

- 1- Soğanları dörde bln, mikser kasesine yerleştirin ve mikseri birkaç kez alıştirin.
- 2- Sote tenceresinde tereyağını eritin, kp küp doğranmış soğanı ve kabağı ekleyin.
- 3- 5 dakika sonra et suyu ekleyin, kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin.
- 4- Karışımı el blenderinizle 30 saniye boyunca karıştirin.
- 5- Krema ile rende hindistancevizini ekleyin ve 5 saniye karıřtirin.
- 6- Kruton eřliđinde servis edin.