



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK VE PATATES ÇORBASI

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan, yemeklik doğranmış
- 2 patates, küp küp doğranmış
- 1,5 lt su
- 2 kabak, soyulup küp küp doğranmış
- 1-2 avuç dolusu doğranmış maydanoz
- tuz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı taze soğan, doğranmış

2 yemek kaşığı zeytinyağında soğanı ve patatesleri 2-3 dakika kavurun, suyu tencereye ekleyin, kaynayınca kabakları ilave edin. Kısık ateşte 8-10 dakika kaynatın. Bu arada 4 yemek kaşığı zeytinyağını doğranmış taze soğanlarla rondodan veya blendırdan geçirip bir kenara alın. Patatesler yumuşayınca doğranmış maydanozları ve tuzu ekleyin. Çorbayı blendeeden geçirin. Tabaklara aldıktan sonra, üzerine soğanlı yağ damlatarak servis yapın.