



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI DOMATES ÇORBASI

Malzeme:

- 1 paket Bizim Mutfak Domates Çorbası
- 1 adet orta boy kabak
- 1 adet orta boy soğan
- 1 çorba kaşığı pilavlık bulgur
- 2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
- 6 su bardağı su
- 1 tutam nane

Rendelenmiş soğanı ve sıvıyağı bir tencereye alın. Kısık ateşte 1-2 dakika çevirin. Rendelenmiş kabağı ilave edip karıştırın. Suyu ve ardından sürekli karıştırarak Bizim Mutfak Domates Çorbası'nı ekleyin. Kaynadıktan sonra altını kısıp, bulguru ilave ederek 15 dakika pişirin. Ocağı kapattıktan sonra 2-3 dakika dinlendirip servis yapın.

Not: İnce kıyılmış kereviz sapıyla çorbaya farklı bir aroma katabilirsiniz.