



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI DOMATES ÇORBASI

1 adet büyük boy kabak
4 adet büyük boy domates
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı pilavlık bulgur
6 su bardağı su
Bir tutam nane
Tuz

Soğanı rendeleyin ve bir tencerede yağ ile kavurun. Kabağı yıkayıp rendeledikten sonra soğanların üzerine ilave edin. Rendelenmiş domatesleri de ekledikten sonra suyunu da ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra yıkanmış bulguru da ekleyerek kısık ateşte yaklaşık 10 dakika daha kaynatın. Tencereye ocaktan alıp 5 dk dinlendirdikten sonra servis yapın.