



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAKLI YAZ ÇORBASI

1 su bardağı pirinç  
350 gram taze kabak  
1 adet patates  
1 çorba kaşığı tereyağ  
Yarım demet kıyılmış dereotu  
2 çorba kaşığı rendelenmiş gravyer peyniri  
1.5 litre etsuyu  
Bir tutam tuz  
Bir tutam karabiber  
Bir tutam kuru nane

Kabakları temizleyip küp şeklinde doğruyoruz. Patatesi de aynı şekilde yıkayıp doğruyoruz. Bir tencere içinde bir çorba kaşığı tereyağımızı eritiyoruz ve sebzelerimizi yani kabak ve patates, içine atıp soteliyoruz. Soteleme işlemi 10 dakika kadar devam ediyor. Bundan sonra içine etsuyunu ilave ediyoruz ki bu çorbaya harika bir aroma katacak. Ve sebzelerimiz artık pişmektyken 1 su bardağı pirincimizi ilave ediyoruz. Bir tutam tuz ve karabiber atıyoruz. Ateşten almadan önce kıyılmış dereotu ve kuru nanemizi ekliyoruz. Servis kabına koyduğumuzda üstüne 2 çorba kaşığı rendelenmiş gravyer peynirimizi serpiyoruz.