



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU KABAK ÇORBASI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 1 adet kuru soğan
- 4 adet kabak
- 1 adet havuç
- 10 adet mantar
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- ½ demet dereotu
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
2. Kabakların ve havucun kabuklarını kazdıktan sonra ayrı ayrı rendeleyin.
3. Mantarların saplarını çıkarıp kıyın.
4. Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine piyazlık doğradığınız kuru soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
5. Soğanlar renk aldıktan sonra içine unu ekleyip unun kokusu çıkana kadar pişirmeye devam edin.
6. Daha sonra içine rendelediğiniz kabakları kimyonu, sütü ve tavuk suyunu koyup bir taşım kaynatıktan sonra pişen sebzeleri mikser yardımıyla püre haline getirin.
7. En son olarak çorbanın içine rende havucu, kıyılmış mantarları, dereotunun yarısını kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi koyup kaynatın.
8. Pişen çorbayı servis tabağına aldıktan sonra kalan kıyılmış dereotu ile süsleyip sıcak olarak servis edin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 16.12.2024