



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU KABAK ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 adet kabak
1 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kimyon
4 su bardağı sebze suyu (veya su)
1 çay bardağı süt (isteğe bağlı)
Tuz ve karabiber
Üzeri için:
Taze nane yaprakları
Zeytinyağı

Kabakların kabuklarını iyice yıkayın ve halka şeklinde doğrayın.
Soğanı ve sarımsağı küçük küpler halinde doğrayın.
Zeytinyağını ve tereyağını bir tencereye alın.
Soğanları ve sarımsakları ekleyip hafifçe pembeleşene kadar kavurun.
Doğranmış kabakları da tencereye ekleyip birkaç dakika karıştırarak soteleyin.
Kimyonu tencereye ekleyip malzemelerle iyice karıştırın.
Kimyonun aromasının ortaya çıkması için birkaç saniye kavurun.
Sebze suyunu veya suyu tencereye ekleyin ve karıştırın.
Tuz ve karabiberle tatlandırın.
Kaynamaya başladıktan sonra altını kısarak kabaklar iyice yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.
Pişen çorbayı blender yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin.
Daha kremamsı bir kıvam elde etmek isterseniz sütü ekleyin ve bir taşım daha kaynatın.
Çorbayı kaselere alın.
Üzerini taze nane yapraklarıyla süsleyin ve biraz zeytinyağı gezdirin.

