



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KABAK ÇORBASI (MİKRODALGA)

Kullanılan malzemeler

500 gr tatlı kabağı

1 patates

1 pırasanın beyaz kısmı

1/2 lt sıcak su

2 yemek kaşığı taze krema

Tuz, karabiber

- 1- Kabak ve patatesin kabuklarını soyun, küpler halinde doğrayın ve pırasayı ince uzun şeritler halinde kesin.
- 2- Patates, pırasa, kabak ve 1 bardak suyu tencereye koyun. Tuz ve karabiber ekleyin. Pişirme naylonu ile kaplayın.
- 3- Mikrodalga fırınıınızda 900 W ısıda 13 dakika veya 850 W ısıda 14 dakika pişirin.
- 4- Tencereyi fırından alın. Sıcak su ekleyin ve karıştırın. Baharatlarını kontrol edin ve krema ekleyin.
- 5- Fırınıınızda 300 W ısıda 2 dakika pişirin.
- 6- Küçük kruton ekmeleri eşliğinde servis yapın.