



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KABAK ÇORBASI

650 g kabak
100 g doğranmış soğan
1 diş sarımsak
450 ml sebzeli et suyu
1 çay kaşığı doğranmış taze kekik
60 g Dolcelatte veya Gorgonzola peyniri

Kabağı boyuna keserek dört parçaya ayırın ve 2 cm²lik küpler halinde doğrayın.

Tüm malzemeleri SoupMaker[®]'a koyun ve kremalı çorba programını seçin.

Hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı kase ya da çukur tabaklara boşaltın. İsterseniz biraz peynir ekleyebilir veya servis yaparken üzerine serpiştirebilirsiniz.

Not: Ada çayı, fesleğen veya tarhun gibi taze yeşil baharatlar da bu çorbaya çok yakışır. Sıcak ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz.

