



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KABAK ÇORBASI

1 adet kabak
1 adet patates
1 adet havuç
2 yemek kaşığı tereyağı
4-5 su bardağı et suyu
1 paket krema ya da 1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Kabak, havuç ve patatesi rendeleyin. Tereyağı eritin rendelediğiniz sebzeleri tereyağda 4-5 dakika soteleyin. Daha sonra et suyunu ekleyin. Sebzeler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Sebzeler piştikten sonra, çorbayı çırpın. Kremayı (krema ya da 1 bardak süt), ekleyip bir süre kaynatın. Tuzunu biberini ekleyip karıştırın ve 1-2 dakika kaynatıp ocağı kapatın. Sıcak servis yapılmalıdır.

