



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KREMALI KABAK ÇORBASI

2 adet orta boy kabak
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet büyük boy patates
1/2 küçük paket yemeklik süt kreması
1 tablet et suyu
Tuz
Karabiber

Kabakları, patatesi ve soğanı soyarak irice küpler halinde doğrayın. 1 litre (6 su bardağı) suya 1 tablet et suyu ilave ederek, sebzeleri bu suda yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan sebzeleri pürüzsüz bir kıvama gelene kadar blendırdan geçirin. Tekrar ateşe koyarak, tuzunu, karabiberini ve kremasını ilave edin. Bir taşım kaynayıncaya altını kapatın.