



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI KABAK ÇORBASI

2 adet kabak
1 adet soğan
4 yemek kasigi margarin
2,5 su bardagi su
4 corba kasigi krema
2 dilim tost ekmegi

Soganlari ince ince dograyarak,2 yemek kasigi yagın icinde sote edin.Uzerine ufak kareler seklinde kesilmis kabaklari ekleyin ve soğanlarla beraber birmiktarda sote edin. 3 yemek kasigi kremayı, tuz, karabiberi ve suya ekleyerek 15 dakika pisirin. Atesten alarak blendır ile pure haline getirin. Bu arada kareler seklinde kesin ve kalan yagda kızartın. 1 yemek kasigi krema ile birlikte corbayi suslemekte kullanın.