



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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

1. 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.
2. Sebzeler pişdikten sonra, çorbayı blendırdan geçirin. Kremayı(krema yerine derseniz 1 bardak süt ekleyebilirsiniz.) ekleyip bir taşım kaynatın.
3. Tuzunu biberini ekleyip karıştırın ve ocağı kapatın.