



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KABAK ÇORBASI

2 adet kabak
1 adet havuç
1 adet patates
Tuz
1 paket krema
Bir miktar maydanoz (üzeri için)

Tenceremize zar şeklinde doğradığımız havucu, kabağı ve patatesi alalım. Sebzelerin üzerini 3 parmak aşacak kadar sıcak su ekleyelim. Diriliklerini kaybedene kadar pişirelim. Tencereyi ateşten alıp sebzeleri blender ya da rondo yardımı ile ezelim. Tuzunu atalım. Kremayı 1 kepçe çorbanın suyuyla inceltip, ekleyip karıştıralım. Üzerine kıyılmış maydanoz ekleyip servis edebilirsiniz.