



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI SEBZE ÇORBASI

- 1 adet tavuk budu
- 5 bardak su
- 1 adet patates
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 2 çorba kaşığı bezelye
- 1 su bardağı burğu makarna
- 1 kutu krema

Tavuk budunu 5 bardak suda haşlayın. Daha sonra sudan alıp, ince ince didin. Tekrar aynı suya koyun. Patates, havuç, ve kabağı küçük küçük doğrayın. Bezelyeyle birlikte tencereye ilave ederek pişirin. Sebzelerin yumuşamasına yakın, makarnayı atın. Tuzunu ayarlayın. Makarna da pişince tencereyi ocaktan alın. Kremayı katıp, 1-2 kez çevirin. Kaselere döküp, pulbiberle süsleyerek servis yapın.