



KREMALI YEŞİL KABAK ÇORBASI

1/2 küçük soğan, dörde bölünmüş
2 diş sarımsak
3 küçük kabak büyük kesilmiş
2 bardak tavuk suyu
2 yemek kaşığı krema
Tuz
Karabiber

Orta ateşte bir tencerede tavuk suyu, kabak, sarımsak ve soğanı koyun.
Kaynayınca ateşi kısıp 20 dk. sebzeler yumuşayınca kadar bekleyin.
Daha sonra krema ve baharatları ilave edip blendırdan geçirip servis edin.

