



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ KABAK ÇORBASI

1 paket Sütüş Labne
1 yemek kaşığı dolusu Sütüş Tereyağı
1 adet soğan
1 adet patates
2 adet kabak
10 bardak sıcak su, tavuk suyu veya et suyu
1 çay kaşığı dijon hardal
3-4 dal taze nane
Tuz

Soğanı piyazlık doğrayın. Patatesi ince ince kesin. Kabağı halka halka doğrayın. Doğradığınız sebzeleri tencereye alıp üzerlerine Sütüş Tereyağı ekleyin. Çok kısık ateşte sebzeleri 10 dakika kadar soteleyin. Daha sonra üzerlerine 1,5 litre, yaklaşık 10 bardak sıcak su, tavuk suyu veya et suyu ilave edip 10-15 dakika kaynatın. Bu sırada tuzunu, naneleri ve hardalı ilave edip ocağın altını kapatın. Tüm malzemeler ezilene kadar çorbayı el mikserinden geçirin. Sütüş Labneliyi çukur bir kaseye alıp çırpın. Çırpıtığınız Sütüş Labneliyi çorbaya ilave edip Sütüş Labne eriyene kadar karıştırın. Labneli Kabak Çorbanız servise hazırdır.

Not: Sütüş Labne yerine 1 su bardağı Sütüş Krema kullanabilirsiniz. Krema kullanacaksanız, çorbanıza ilave etmeden önce kremayı ayrıca ısıtmalısınız.
