



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ KABAK ÇORBASI

1 Adet Soğan
6 Su Bardağı Su
500 gr Kabak
50 gr Margarin
2 Çorba Kaşığı Un
1/2 Demet Nane
1 Çay Kaşığı Karabiber
Tuz

Öncelikle soğanı ince ince kıyın. 6 su bardağı kaynar suya atın. Kokusu gidene kadar 3-5 dakika kaynatın. Kabakların kabuklarını soyun. Mutfak robotunda çekin. Soğanlı suya ekleyin. Tuzunu ayarlayın. 1 çay kaşığı karabiberi katın. 20 dakika pişirin.

Diğer tarafta margarini eritin. Unu yağda kavurun. Çorbaya karıştırıp, blendırdan geçirin. İnce ince kıyılmış nane ile servis yapın.