



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NANELİ KABAK ÇORBASI

1 kg kabak  
2 çorba kaşığı margarin  
1 adet doğranmış soğan  
1/2 tatlı kaşığı kuru nane  
5 su bardağı su (kaynar)  
3-4 dal taze nane  
6 çorba kaşığı krema  
Tuz  
Karabiber

Margarini eritip soğanları yumuşayınca kadar 2-3 dakika soteleyin. Kabak ve kuru naneyi katıp, iyice karıştırın. Üzerini kapatıp, hafif ateşte, kabaklar yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. suyunu ilave edin. Kaynama noktasına gelince ateşi iyice kısın. Nanelerin yapraklarını saplarından ayırıp, yaprakları çorbaya katın. Kapağını kapatıp, kabaklar iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte 20 dakika daha pişirin. Ateşten alın, 5 dakika dinlendirdikten sonra robottan geçirin. Bir kaba alıp, soğumaya bırakın. Üzerini kapatıp, en az 4 saat buzdolabında bekletin. Servis yapmadan önce tuz, karabiber serpip, karıştırın. Soğuk çorbanızı servis tabaklarına koyduktan sonra ortalarına birer çorba kaşığı krema ve taze nane yaprağı koyarak servis yapın.