



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SOĞUK KABAK ÇORBASI

<https://www.haberturk.com>

2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet kıyılmış soğan
2 adet patates (soyulmuş ve doğranmış)
8 adet kabak (doğranmış)
Yarım çay kaşığı fesleğen
Çeyrek çay kaşığı kekik
Çeyrek çay kaşığı biberiye
Çeyrek çay kaşığı karabiber
4 su bardağı tavuk suyu (isteğe bağlı, su da olur)
1 bardak tam yağlı süt
1 yemek kaşığı soya sosu (isteğe bağlı)
4 yemek kaşığı doğranmış taze dereotu

Büyük bir tencere çıkartın ve içerisine tereyağı ekleyip orta ateşte eritin. Üzerine doğradığınız soğanları da ekleyip karıştırın.

Soğan yumuşayıp yarı saydam hale gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika pişirin ve karıştırmaya devam edin. Daha sonra küp küp doğradığınız patatesi ve kabağı da ekleyin.

Üzerine fesleğen, kekik, biberiye ve karabiber gibi baharatları da serpin. Kabak yumuşayana kadar yaklaşık 5 dakika daha pişirmeye ve karıştırmaya devam edin.

Bu aşamada tavuk suyunu veya normal suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın. Patatesler yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Daha sonra çorbayı bir daldırma blenderiyle pürüzsüz hale gelinceye kadar püre haline getirin ve bu sırada sütünü ekleyin.

Çorbayı kaynatmadan ısıtılncaya kadar karıştırın. Çorbayı koyulaştırmak için gerekirse un kullanabilirsiniz.

Pişen çorbanızı soya sosuyla tatlandırıp üzerini dereotu, karamelize soğan veya pişmiş bezelye ile süsleyebilirsiniz.

