



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KABAK ÇORBASI

1 adet soğan
1 adet domates
1 adet kabak
1 adet patates
400 gram margarim
800 m et suyu
75 gram çekirdeksiz siyah zeytin
75 gram tulum peyniri
Yarım demet maydanoz
100 gram süt kreması
1 tutam Karabiber, Tuz

Soğanı soyup doğrayın.

Kabağı yıkayıp soyduktan sonra kp küp doğrayın.

Soğanı kızgın yağda sote edin.

Patatesi ilave edip sote etmeye devam edin.

Et suyu ve kabağı da ekleyip yaklaşık 12 dakika kadar pişirin.

Bu arada zeytinleri ikiye bölün.

Peyniri ufalayın.

Domatesi yıkayıp doğrayın.

Maydanozu da yıkayıp kıyın.

Süt kremasını et suyu karışımına ilave edin, çorbayı robottan geçirerek ptrsz bir hale getirin.

Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Zeytin, peynir, domates ve maydanozu ilave edip çorbayı bir daha ısıtın ve servis yapabilirsiniz.