



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSLU KABAK ÇORBASI

- 3 adet kabak
- 1 adet soğan
- 1 adet büyük boy patates
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı soya sos (koyu kıvamlı soya sos öneririm)
- 1 tatlı kaşığı tepeleme toz zencefil (taze kullanırsanız, haşlarken eklemeyi unutmayın)

Patates ve soğanı ayıklayın.

Kabakların sadece tepelerini kesip çok iyi yıkadıktan sonra, hepsini büyük parçalara bölerek düdüklü tencereye atın.

Üzerine 3 parmak çıkacak kadar su ekleyip haşlayın.

Yaklaşık 20 dakika sonra tenceredeki sebzeleri karıştırıcı ile püre yapıp içine soya sos, zeytinyağı ve zencefil ekleyin.

Çorbanız hazırdır.

