



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KABAK PATATES ÇORBASI

600 gram dolmalık kabak
400 gram patates
200 ml. light süt
Tuz
Nane
Maydanoz
Kişniş
Karabiber

Patatesleri soyun. Tepesini kestiğiniz kabakları yıkayın. Küçük küçük doğradığınız kabak ve patatesleri bir tencereye koyun. Tuzladıktan sonra üzerini geçecek kadar suyla 30 dakika haşlayın. Süzdüğünüz sebze suyunun 200 ml.sini ayırın. Nane, maydanoz ve kişnişi yıkayıp kurutun. Malzemenin tümünü otlar ve sütle karıştırarak koyu bir karışım elde edin. Sıcak servis yapın.
