



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİLİM ÇORBASI

4 adet kabak
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı dereotu
6 yemek kaşığı hazır çiğ krema
2 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
3 su bardağı su

Kabakları temizleyip yıkadıktan sonra su koyduğunuz tencerede 15 dk. haşlayın. Kabaklardan birini ayırın. Kalanları mikserde püre haline gelene kadar ezin. Margarinde unu sararana kadar kavurun. Kabak püresi, tavuk suyu 3 yemek kaşığı krema, karabiber ve tuzu una ekleyerek kaynayana kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ayırdığınız kabağı halka şeklinde doğrayarak çorbaya ekleyin.20 dakika daha kaynatın. Servis yapmadan önce krema ve dereotuyla süsleyin.
