



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU SOĞUK KABAK ÇORBASI

Malzeme:

1 paket Bizim Mutfak Yayla Çorbası

1 diş sarımsak

20 ml zeytinyağı

3 adet domates

Bir miktar maydanoz

Bir miktar nane

2 adet kabağı kazıyıp ufak küp doğrayın. 2 yemek kaşığı toz tavuk bulyonu 1/4 su ile karıştırın. Kabakları ilave edip 10-15 dakika kaynatın. Daha sıcakken ezerek yada el blenderı ile püre haline getirin. Bir diş sarımsağı tuzla dövüp, sıcak püreye ilave edin. Ardından 4 yemek kaşığı labne peyniri katın ve iyice karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. 1 paket Bizim Mutfak yayla çorbasını 2 su bardağı su ile pişirip, kabak püresine ilave edelim. 2 çorba kaşığı süzme yoğurt ve 20ml zeytinyağı ekleyip iyice soğuması için buz dolabına kaldıralım. Üzeri için 3 adet domatesin kabuğunu soyup, ufak küp doğrayalım. 1/2 demet maydanoz ve naneyi kıyıp, çorbayı buz dolabından alıp, kaselere koyup, üzerine doğranmış domates, yeşillik serperek buz parçaları ilavesi ile servis yapalım.