



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KABAK ÇORBASI

Fatih Belediyesi

- 4 adet kabak
- 1 adet orta boy soğan
- 1/5 adet taze zencefil
- 4 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Süslemek için:
- 1 yemek kaşığı krema
- 1 tatlı kaşığı kabak çekirdeği içi

Kabakları güzelce yıkayın.
Soğanın kabuklarını soyun ve ince ince doğrayın.
Kabakları kalın dilimler halinde doğrayın.
Zencefilin kabuklarını soyun ve rendeleyin.
Derin bir tencerenin içine zeytinyağı alın. Hafifçe kızdırın.
Üzerine doğradığınız soğanları ekleyin ve soteleyin.
Ardından kabakları ekleyin ve bir miktar daha soteleyin. Üzerine su ilave edin.
Yaklaşık 7-8 dakika piştikten sonra içine zencefilleri ekleyin.
Tuz ve karabiberini ilave edin ve ocaktan alın.
El blenderi yardımıyla sebzeleri ezin. Yeniden ocağa alın.
Biraz daha kıvam almasını sağlayın. Kıvamı iyice yoğunlaştığında ocaktan alın ve sıcak sıcak servis edin.

