



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL KABAĞI ÇORBASI

Bal kabağı (500 gram)
Un (3 çorba kaşığı)
Margarin ya da sıvıyağ (2 çorba kaşığı margarin ya da yarım çay bardağı sıvıyağ)
Soğan (1 adet ufak boy ince doğranmış)
6 su bardağı sıcak su
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Terbiyesi için:
Limon, (yarım limon sıkılmış)
Yumurta Sarısı (1 adet)
Un (2 çorba kaşığı)
Soğuksu (1 su bardağı)

Kabakları küçük küçük zar halinde doğrayın.

Tencerede sıvıyağ ya da margarin yanmamasına dikkat ederek kızdırın. Ufak boy ince doğranmış 1 adet soğanı ilave edin. Soğanlar pembeleşince doğradığınız kabakları da tencereye ekleyerek karıştırın.

Kabaklar suyunu salıp çekinceye kadar karıştırın. Kabaklar 1-2 dakika sonra tamamen suyunu çekince üzerine 2 çorba kaşığı un ekleyin ve un kavrulana kadar 1-2 dakika daha karıştırmaya devam edin.

Bu kavurma işlemi bitince, tencereye 6 su bardağı sıcak su ilave edin ve kaynamasını sağlayın.

Çorba kaynarken ayrı bir kaptaki terbiyesini hazırlamak için bir bardak soğuk su, 1 adet yumurta sarısı, 2 çorba kaşığı un ve yarım limon suyunu iyice çırpıcı ile karıştırıp kaynamakta olan çorbanın üzerine azar azar karıştırarak ekleyin.

Burada terbiyenin topaklanmamasına dikkat edin. Bunun için de gerek terbiyeyi dökerken gerek döktükten sonra, çorba kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Terbiyeden sonra üzerine bir çorba ya da tatlı kaşığı (tercihinize göre) tuz ve 1 çay kaşığı karabiber ekleyerek 1-2 dakika daha kaynatıp çorbanızı sıcak servis yapın. Dilerseniz servis tabağındaki çorbanın üzerine kızdırılmış yağ ve pulbiber serpebilirsiniz.

Not: Çorba için seçeceğiniz kabakların sert olmasına dikkat edin. Yumuşak kabak gerek kötü renk vermesi bakımından gerekse suda dağılacığından iyi sonuç vermez.