



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK ÇORBASI

2 adet büyük boy kabak
1 adet patates
1 adet orta boy soğan
Yarımdemet dereotu
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı (tepeleme) un
1 çay bardağı süt
Tuz, karabiber
5 su bardağı su

Kabakları yıkadıktan sonra kabuklarını soymadan küp şeklinde doğrayın. Patatesi de aynı şekilde doğrayın. Tencerenin içinde tereyağını eritip rendelenmiş soğanı kavurun. Patatesi ekleyip 5 dakika boyunca kavurmaya devam edin. Unu serpip sütü ilave edin. Birkaç dakika karıştırıp kabakları da katın. Baharatını, tuzunu ve suyunu ekleyip tatlandırın. Kapağını kapatın. Orta ateşte 15 dakika pişirin. Servis yapmadan önce kıyılmış dereotu veya pul biberle süsleyebilirsiniz.