



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI

5-6 adet kabak
1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1 adet soğan
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı et suyu
Karabiber
1/2 su bardağı yoğurt
Tuz
1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı kıyılmış dereotu

Kabakları küpler halinde doğrayın. Soğanı tereyağında kavurun. Kabağı da ilave edip karıştırarak beş dakika kavurun. Unu katıp beş dakika daha aynı işleme devam edin. Et suyunu ilave edin. Kabak yumuşayana dek pişirin. Ayrı bir yerde; yoğurt, yumurta sarısı, dereotu, tuz ve karabiberi karıştırın. Tencereden birkaç kaşık su alıp karışımı ılıtın. Yoğurtlu karışımı tencereye ekleyin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın.