



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

Yarım kilo bal kabağı
1 su bardağı barbun fasulye
1 su bardağı mısır unu
1 yemek kaşığı pul biber
1 baş soğan
1 demet pırasa sapı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
2 lt su
Tuz

Bal kabağı kabukları soyularak küp şeker büyüklüğünde doğranır. Soğan İnce ince doğranıp yağda kavrulur. Doğranmış kabakla haşlanmış barbun fasulye de ilave edilerek karıştırılır. Sonra kaynamış su da katılarak çorba 5-10 dk kaynamaya bırakılır. Mısır unu kaynayan çorbaya yavaş yavaş bulanır, tuz da katılarak çorba kısık ateşte pişmeye bırakılır. Ayrı bir tavada İnce doğranmış pırasa sapları tereyağı ve pul biber eşliğinde kavrulur. İnmeye yakın çorbanın üzerine yakılır. Sıcak servis edilir.

