



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI

5 Kabak
1 Çorba kaşığı un
1 Ufak soğan ya da birkaç tane taze soğan
1 Yumurtanın sarısı
Biraz tereotu, tuz, karabiber
2 Kaşık sade yağ
Yeteri kadar su.
Yarım bardak yoğurt

Kabakların kabuklarını kazdıktan sonra onları ufak ufak doğrayın, öte yanda yine ufak ufak doğradığınız soğanı tereyağında pembeleşin-ceye kadar kavurun ve sonra buna unu da ekleyerek ikisini de birlikte biraz daha kavurun.

Unla soğan kavrulunca buna ufak doğradığınız kabakları da katıp yanmaması için sürekli bir şekilde karıştırarak biraz pişirin.

Sonra yeteri kadar su koyup kabaklar iyice yumuşayınca kadar pişirmeyi sürdürün ve çorbaya son olarak yoğurdu, yumurtanın sarısını, tuzu ve biberi de koyup hemen servis yapın.