



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KABAK ÇORBASI

800 gr kabak
2 baş soğan
1 kaşık un
150 gr krema
1 lt et suyu
3 dilim tava ekmeđi
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kabaklar üzerleri kazındıktan sonra yıkanır ve tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Et suyu bir tencereye konup kaynatıldıktan sonra, ince ince kıyılmış soğanla, kabak, tuz ve karabiber ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır. Karışım hafif ateşte bir saat pişirildikten sonra, kabaklar kevgirle tencereden çıkarılır, tel süzgeçten geçirilerek püre haline getirilir ve tekrar et suyuna katılır. Diğer tarafta, un bir kaşık suyla karıştırılıp macun durumuna getirilir, kaynamakta olan çorbanın içine dökülüp karıştırılarak çorbaya yedirilir. Çorba beş dakika daha kaynadıktan sonra çırpılmış krema da katılıp çorba ateşten indirilir. Bu işler olurken küp biçiminde doğranmış 3 dilim tava ekmeği yarım kahve fincanı kızgın zeytinyağında kızartılır. Çorba servis kâsesine boşaltıldıktan sonra kızartılmış ekmeğ parçaları da üstüne konur ve sıcak sıcak servis yapılır.