



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAĞI ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet Ufak boy ince doğranmış soğan
500 gr Bal kabağı
6 Su Bardağı sıcak su
1 Çay Kaşığı tuz
2 Çorba Kaşığı Terbiyesi için: Un
1 Su Bardağı Terbiyesi için: Soğuk su
3 Çorba Kaşığı un
1 Tatlı Kaşığı karabiber
1 Adet TERBİYESİ İÇİN: Yumurta Sarısı

1-Kabakları küçük küçük zar halinde doğrayın.
2- Tencerede margarini yanmamasına dikkat ederek kızdırın. Ufak boy ince doğranmış 1 adet soğanı ilave edin. Soğanlar pembeleşince doğradığınız kabakları da tencereye ekleyerek karıştırın.
3- Kabaklar suyunu salıp çekinceye kadar karıştırın. Kabaklar 1-2 dakika sonra tamamen suyunu çekince üzerine 2 çorba kaşığı un ekleyin ve un kavrulana kadar 1-2 dakika daha karıştırmaya devam edin.
4- Bu kavurma işlemi bitince, tencereye 6 su bardağı sıcak su ilave edin ve kaynamasını sağlayın.
5- Çorba kaynarken ayrı bir kaptaki terbiyesini hazırlamak için bir bardak soğuk su, 1 adet yumurta sarısı, 2 çorba kaşığı un ve yarım limon suyunu iyice çırpıcı ile karıştırıp kaynamakta olan çorbanın üzerine azar azar karıştırarak ekleyin.
6- Burada terbiyenin topaklanmamasına dikkat edin. Bunun için de gerek terbiyeyi dökerken gerek döktükten sonra, çorba kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Terbiyeden sonra üzerine bir çorba ya da tatlı kaşığı (tercihinize göre) tuz ve 1 çay kaşığı karabiber ekleyerek 1-2 dakika daha kaynatıp çorbanızı sıcak servis yapın. Dilerseniz servis tabağındaki çorbanın üzerine kızdırılmış yağ ve pulbiber serpebilirsiniz.