



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU KABAK ÇORBASI

Malzeme:

250 gram kabak

4/5 su bardağı süt

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

1 tatlı kaşığı sebze çeşnisi

Yeteri kadar Tuz, karabiber

Bir miktar dereotu

Kabakları rendeleyin. Sıvıyağ ile unu bir tencereye alıp un pembeleşinceye kadar kavurun. Süt ve rendelenmiş kabakları ilave edip kaynatın. Tuz, karabiber ve sebze çeşnisini ilave edin. 15 dakika kaynattıktan sonra dereotuyla süsleyerek servis yapın.