



KABAK ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Kara kabak 1000 gr / 2 adet (orta boy)
Süt 1400 ml / 7 su bardağı
Toz şeker 1260 gr / 7 su bardağı

Kara kabak soyulur ve küçük parçalar halinde doğranır.
Kara kabaklar suda haşlanır ve süzülür.
Püre haline getirilir.
Bir tencereye alınır, üzerine süt ve toz şeker eklenerek karıştırılır.
Bir taşım kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılır.

Not: Eskiden kabaklar ak kabak ve kara kabak olarak adlandırılırdı. Bu tarifte kara kabak kullanılmıştır.

