



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliđi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

2 adet orta boy kara kabak
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Dereotu
1 adet kesme şeker

Kabaklar kazınır ve ince ince doğranır. Tencereye yağı koyup un pembeleşinceye kadar kavrulur. Su ve süt ilave ederek topaklanmaması için hızlıca karıştırılır. Doğranmış kabaklar sütlü karışımın içine atılır ve 10 dk pişirilir. Tuz, karabiber ve şeker ilave edilerek ocaktan indirilir. Üzerine dereotu koyarak servis edilir.