



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg. kış kabağı (çil kabağı)
1 adet kuru soğan
1 adet patates
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
4 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz

Kabaklar ve patatesin kabukları soyulur ve küp küp doğranır. Bir tencerede 1 yemek kaşığı tereyağ doğranmış soğan ve sarımsak ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayrı bir kaptan 1 yemek kaşığı tereyağı ile un iyice kavrulur. Üzerine kavrulmuş soğan, küp küp doğranmış kabak ve patatesler ilave edilip, iyice karıştırılır. Üzerine süt ve su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kabak ve patatesler pişince, blendırdan geçirilip sıcak servis yapılır. Üzeri arzuya göre dereotu veya maydanoz ile süslenir.

