



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
1 kg. kabak
1 adet soğan
1,5 yemek kaşığı un
3 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
5 su bardağı su
½ su bardağı süzme yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı su
Üzeri için:
5-6 sap dereotu

Bizim Yağı eritip, yemeklik doğradığımız soğan ve ayıklayıp temizlediğimiz kabakları içine atarak karışım hafifçe yumuşayana kadar kavuruyoruz. Sebzeler yumuşadıktan sonra unu da içine ekleyerek bir kaç dakika daha kavurup içine ölçülü suyu, tuz ve karabiberi ekleyerek ara ara karıştırarak koyulaşınca kadar pişirmeye devam ediyoruz. Terbiyesi için gerekli olan malzemeleri iyice çırpıp yavaş yavaş çorbamıza ekleyerek bir iki taşım daha kaynattıktan sonra altını kapatıyoruz. İnce doğranmış dereotunu ekleyerek sıcak olarak servis yapıyoruz.

Not: Kabak çorbanızın içine pişerken içine ekleyeceğiniz 1 adet havuç çorbanızın daha kıvamlı olmasını sağlar.