



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

1 adet soğan
2-3 diş sarmısak
1 tane kabak
Tuz
Maydanoz
Dereotu
1 paket krema
Beyaz peynir
Kırmızı toz biber
3 yemek kaşığı un
Zeytinyağı

Soğanlar minik minik doğranır. Sarmısaklar ezilir. Bir tencere içine sarmısaklar soğanlar konup üzeri bir parmak geçene kadar su doldurulur. Bir miktar tuz eklenir. Tencere kaynerken bir kabak incecik kesilir. Bir demet dereotunun sapları minik minik doğranarak eklenir. Oda tencereye kaynmaya bırakılır. Bu arada küçük bir tencerede bir miktar yağ ile 3 kaşık un sotelenir. Bolca toz kırmızı biber eklenir. Isınınca kaynayan kabaklı karışımdan azar azar alınıp karıştırılıp ısıtılır. Sonra hepsi kabaklı tencereye karıştırılır. Blendırdaki bir paket krema ile büyük iri bir dilim beyaz peynir ve maydanoz yaprakları krem haline getirilir. Bu karışımda ısıtılmaya başlanır bu arada tenceredeki karışımdan kaşık kaşık alınarak gene aynı sıcaklığa getirelerek en son hepsi gene karıştırılır.

