



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI

2 adet yeşil kabak
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
3 su bardağı süt
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Birkaç dal maydanoz

Kabakları soyup ufak ufak doğrayın.
Tereyağı ve sıvı yağı tencerede kızdırın.
Unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
Un kavrulunca bir yandan hızla çırparak sütü de ekleyin.
Sütün ardından suyu da ilave edip unun topaklanmasını önlemek için sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin.
Çorba kaynamaya başlayınca içine kabakları da ekleyin.
Kabaklar yumuşadığında çorbayı blenderden geçirip tuzu ve karabiberi ekleyin.
Kıvamı çok koyu olursa biraz daha su ekleyebilirsiniz.
Çorbanızı üzerini maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

