



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI

3 adet yeşil kabak
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı dolusu tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4 su bardağı süt
5 su bardağı su
Bir tutam dereotu
Tuz
İsteğe göre pul biber, karabiber, nane

Kabak çorbası için önce kabakların kabuklarını soyun ve doğrayın. Ardından tereyağı ve sıvı yağı tencereye koyup eritin. Unu ilave edip kokusu çıkana kadar birkaç dakika kavurun. Bir taraftan çırpma teliyle hızlıca çırpıp diğer taraftan sütü ekleyin. Suyu da ilave edip, iyice karıştırdıktan sonra, kaynatın. Kaynamaya başlayınca kabakları da ekleyerek kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Blendırdan geçirip, tuzunu, dereotunu ve baharatları ilave edin. Çorbanın kıvamını kendi isteğinize göre ayarlayabilirsiniz. Kıvamı koyu olursa, suyla ayarlayıp pişirin. Kabak çorbasının püf noktası dibinin tutmamasıdır. Bu yüzden kaynatırken mutlaka ara ara karıştırın. İsteğe göre üzeri için pul biber ve tereyağını kızartarak servis edebilirsiniz.

