



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

2 adet kabak
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

Kabakları alacalı soyup rendeleyin. Sarımsağı da rendeleyin.

Kabak ve sarımsağı zeytinyağında soteleyin.

Diğer yandan da tereyağını bir tencerede eritin.

Üzerine unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra sütü de ilave edip, güzelce karıştırın. Ardından da yavaş yavaş suyu ekleyip kaynamaya bırakın.

Çorbanız kaynamaya başlayınca içerisine sotelenmiş kabakları ilave edip karıştırın.

Karabiber ve tuzu da ekleyip karıştırın.

Birkaç dakika daha kaynattıktan sonra çorbanız hazır.

Dilerseniz çorbanıza ince doğranmış dereotu da ekleyebilir, kızarmış ekmekle servis edebilirsiniz.