



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 adet havuç
1 adet patates
5 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süt
Bir tutam tuz

İlk olarak havucu ve kabakları rendeleyin.
Patatesi küp küp doğrayıp haşlamaya bırakın.
Patatesler haşlandıktan sonra zeytinyağını tencerede kızdırıp sebzeleri suları çekilene kadar kavurun.
Sebzelerin suyu çekilince haşlanmış patatesleri de ekleyin ve unu ekleyip onu da birkaç dakika kavurun.
Ilık suyu ekleyip un topakları eriyene kadar çorbanızı karıştırın.
Sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirmeye devam edin.
Ocağı kapatıp çorbanızı el blender'ıyla güzelce ezin.
Ardından sütü, tuzu ve ince kıydığınız dereotunu ilave edip çorbanızı bir taşım daha kaynatın.
Sıcak servis edin.