



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

8 adet kabak
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı un
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı muskat
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet dereotu
3 su bardağı tavuk suyu ya da et suyu

8 adet kabağın baş kısımlarını keserek soymadan küp küp doğrayın. 2 diş sarımsağı kabuklarını soyduktan sonra küçük parçalar haline getirin. Kuru soğanların kabuklarını soyarak ve küp küp doğrayarak hazırlayın. Tencerenin içine bir çay bardağı zeytinyağını ilave ederek, doğradığınız soğan ve sarımsakları kısık ateşte karıştırarak kavurun. İçine kabakları atın, tuzu ve karabiberi ilave edin. Muskat bu çorbaya çok yakıştığı için tencereye muskatı da rendeleyerek ilave edin ve bir çorba kaşığı un ekleyin. 3 su bardağı tavuk suyunu ve iki bardak suyu tencereye ekleyip kabaklar yumuşayınca kadar kısık ateşte kaynatın. Karışımı pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar robottan geçirin. Çorbalarınızı tabaklara alıp servis yaparken dereotu ile süsleyin.

