



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇORBASI

<https://esenler.bel.tr/>

3 adet yeşil kabak
2 yemek kaşığı un (Tepeleme)
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
3 su bardağı süt
4 su bardağı su
Bir tutam dereotu
Tuz, pul biber, karabiber, nane

Kabak çorbası için 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 ilave edin. Suyu da ilave edip, iyice karıştırdıktan sonra, kaynamasını sağlayın. Kaynamaya başlayınca, kabuklarını soyup doğradığınız kabakları ilave edip kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Blenderdan geçirip, tuzunu, dereotunu ve baharatları ilave edin. Çorbanızın kıvamı kullandığınız kabakların büyüklüğüne göre değişebilir. Kıvamı koyu olursa, suyla ayarlayıp pişirin. Çorbanızı pişirirken, dibinin tutmaması için ara ara karıştırmayı unutmayın. Arzuyla göre üzerine tereyağı kızdırıp servis edin.

