



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

2 adet kabak
1 yemek kaşığı un
2 su bardağı su
1,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

İlk olarak kabakları güzelce yıkayıp alacalı soyun.
Daha sonra kabakları rendeleyin ve tavaya alıp zeytinyağında soteleyin.
Tereyağını tencerede eritin ve üzerine un ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
Üzerine süt ilave edip güzelce karıştırın ve sonrasında da yavaş yavaş suyunu ekleyip kaynamaya bırakın.
Çorbanız kaynadıktan sonra da kabakları ilave edin.
Karabiber ve tuzu da ekleyip birkaç dakika daha pişirin.
Dilerseniz üzerine bir tutam ince kıyılmış dereotu ekleyerek servis edebilirsiniz.

