



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

2 yemek kaşığı orta boy kabak
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı tepeleme un
1 yemek kaşığı zeytinyağı
4 su bardağı sıcak su
3 su bardağı süt
3-4 dal dereotu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kuru nane
Üzeri için:
1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağı ve zeytinyağını tencerenin içerisine alın ve üzerine unu ekleyin. Un pembeleşip kokusu çıkana kadar kavurun.

Kavurduğunuz una bir çırpma teli ile hızlı bir şekilde karıştırarak sütü yavaş yavaş içine ekleyin. (Topaklanmamasına özen gösterin.)

Suyunu da ekledikten sonra kaynayana kadar karıştırmaya devam edin.

İnce ince doğranmış olan kabakları içine atın ve yumuşayana kadar pişirin.

Kabaklar yumuşadığında ocaktan alın ve bir blender yardımı ile pürüzsüz bir kıvam elde edin.

İçine baharatları ve ince bir şekilde doğradığınız dereotunu da ekleyip karıştırın.

Kabak çorbanız hazır!

Dilerseniz servis ederken üzerine dereotu ve toz kırmızı biber ekleyebilirsiniz.