



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

2 adet Kabak
3 çorba kasığı un
Yarım Çay bardağı ayçiçek yağı
1 çorba kasığı margarin
750 ml. süt
2.5 su bardağı su
Yarım demet dereotu

Unu ayçiçek yağında kavurup kabagi rendeleyelim.
Süt ,su ve kabagi kavru lan unun üzerine ekleyip iyice kaynayıncaya kadar karıstıralım.
Kavru lmuş un kalan malzemeyi ekleyince topak topak olacaktır.Karıstırdıkça düzelecektir.
Çorba kaynadıktan sonra kıvami koyulasıncaya kadar pisirmeye devam edelim.
Dereotunu son anda ekleyin.
Çorbayı ocaktan indirdiğimizde üzerine bir kasık yağda kızdırdığımız kırmızı biberi dökelim
