



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

Fatih Ustabaş

2 kabak
1 yemek kaşığı un
4 su bardaęı süt
1 su bardaęı su
20 gr tereyaęı
Tuz
1 ay bardaęı dereotu
zeri için:
15 gr tereyaęı
1 tatlı kaşığı kırmızıpul biber

Tereyağını eritin ve unu ekleyerek rengi dönünceye kadar kavurun. Sütü ve suyu ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kabakları rendeleyip karışımaya ekleyin ve 15 dakika pişirin. Tuz ve dereotu ilave ederek karıştırmın. Tereyağını ayrı bir tavada eritin ve içine pul biber karıştırmın. Çorbayı kaseye alıp üzerine biberli yağ gezdirek sıcak servis yapın.