



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

2 su bardađı yođurt
4 su bardađı su
3 adet orta büyüklükte kabak
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı nane
1 kahve fincanı un
1 adet yumurta sarısı
Yeterince tuz

Kabakları iyice soyarak uygun büyüklükte bir tencerenin içine rendeleyelim. Bir miktar su koyup haşladıktan sonra haşlanan kabakları szelim. Unu ayrı bir tavaya koyduğumuz yağda pembeleşinceye kadar kavuralım. Yumurta sarısını ve yoğurdu haşlanmış kabakların suyuna ilave ederek karıştıralım. Kavurduđumuz unu ve szlmş kabakları hazırladığımız karışıma ilave edelim. 8-10 dakika kaynadıktan sonra nanemizi ilave edelim ve servise sunalım.