



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

1 kg kabak
1 adet soğan (orta boy)
2 diş sarımsak
8 su bardağı su
2 kaşık un
1 su bardağı süt
1-2 yemek kaşığı tereyağı
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber
Bir miktar taze nane veya dereotu

Hazırlık blenderden geçirdikten sonra içine tavuk suyu tableti atarsanız ayrı bir lezzet veriyor sarımsak ve soğan doğranmış olarak tencerede kavrulur. Kabak ilave edilip kavrulmaya devam edilir. Sıcak su ilave edilir. Yarım saat pişirilir. Blenderden geçirilir. Başka bir tencerede unla tereyağ kavrulur. İçine süt ilave edilir. Bu karışım diğer karışıma eklenir. Tuzu biberi eklenip biraz daha kaynatılır.