



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

45 Gr Sana Klasik
1 Litre süt
2 Adet kabak
1 Tatlı Kaşığı kırmızı pul biber
0,5 Demet dereotu
1 Yemek Kaşığı un
Yeterince tuz

Kabakları yıkayıp kabuklarını kazıyın. İnce rendeleyin. Yağı tencerede eritin. Unu ilave edin ve hafif sararıncaya kadar kavurun. Sütü eklerken karıştırmaya devam edin.Süt kaynayınca rendelenmiş kabakları ilave edin. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Ocaktan aldıktan sonra dere otunu ince kıyarak çorbaya ekleyin. Küçük bir tavada yağı (20 gr) eritiği pulbiber ekleyin. Çorbayı servis kaselerine alın. zerine biberli yağ ve kıyılmış dereotu dökerek sıcak servis yapın.