



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet soğan
- 1 Adet kırmızı biber
- 2 Adet kabak
- 2 Diş sarımsak
- 2 Adet havuç
- 1,5 Su Bardağı süt

soğanı ve sarımsağı margarin ile pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Ardından küçük küp şeklinde doğradığımız kabak, havuç, kırmızı biberi tencereye koyup, 3-4 dakika beraber kavuruyoruz. 2 yemek kaşığı unu ilave ediyoruz ve karıştırmaya devam ediyoruz. 1,5 su bardağı soğuk sütü sebzelerin üzerine ilave ediyoruz ve bir süre karıştırıyoruz. İstedığınız kıvama göre sıcak su ilave edip 15 dakika kadar kaynatıyoruz. Çorbamız hazır.