



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAKLI SOĞUK ÇORBA

2 adet kabak  
1 adet ufak soğan  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı un  
3 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
10 dal dereotu

İnce kıyılmış soğan zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine iri doğranmış kabaklar atılır, bir kaç dakika kavrulur. Su, tuz eklenir. Kabaklar yumuşayınca ateşten alınır. Un ve süt çırpılır, çorbaya eklenir. Bir taşım birlikte kaynatılır. Sonra blenderden geçirilir, soğumaya bırakılır. Servis sırasında üzerine kıyılmış dereotu serpilir.