



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI UN ÇORBASI

- 2 kabak
- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 5 dal dereotu
- 6 su bardağı su

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Üzerine rendelenmiş ve suyu sıkılmış kabakları da ekleyip karıştırmaya devam edin. Suyunu üzerine döküp 5 dakika pişmeye bırakın. Bu ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çirpin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kıyılmış dereotunu içine katıp karıştırın ve sıcak servis yapın.