



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAŞARLI KABAK ÇORBASI

2 kg kabak  
1 kahve fincanından çeyrek fazla zeytinyağı  
1 çorba kaşığı dolusu tereyağı ya da sofrı margarini  
yarım soğan  
3 yumurta  
1 çay fincanından çeyrek fazla kaşar rendesi  
10-12 bardak su  
biraz tuz karabiber  
2 demet maydanoz

Kabakları temizledikten sonra tavla zarı iriliğinde doğrayın. Tencereye yağ koyduktan sonra hafifçe kızdırın. Rendelenmiş soğanı içine atın. Cam gibi saydam bir hal alıncaya kadar kavurun. Sonra kabukları ilâve edin. 3 - 5 dakika hepsini birlikte kavurduktan sonra ılık suyu, tuz ve biberi ilâve edin. Kabaklar iyice pişip adeta eriyinceye kadar kaynatın. Öte yandan, yumurtaları çukur bir kaba kırıp çarpın. Rendelenmiş kaşarla, tuz, biber ve incecik kıyılmış maydanozu da ilâve edin. Karıştırdıktan sonra kaynamakta olan çorbaya ilâve edin ve hemen tencereyi ocaktan indirin. İyice karıştırıp halledin birbirine. Renkli ve de koyuca bir hal alıncaya kadar karıştırdıktan sonra tereyağla kızartılmış ekmekle birlikte sıcak sıcak servis yapın.

---