



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KABAK ÇORBASI

2 adet yeşil kabak
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
3 su bardağı süt
4 su bardağı su
Bir tutam dereotu
Tuz, pul biber, karabiber, nane

İlk olarak tereyağı ve sıvı yağı tencereye koyup eritin.

Ardından unu ilave edin ve birkaç dakika kadar kavurun.

Bir taraftan çırpma teliyle hızlıca çırpıp diğer taraftan sütü ilave edin. Sonra suyunu ilave edin ve kaynatın.

Kaynamaya başlayınca, kabakları ekleyin. Blenderdan geçirip, tuzunu, dereotunu ve baharatları ilave edin.

Kıvamı koyu olursa, suyla ayarlayıp pişirin.

Son olarak üzerine tereyağı kızdırıp dökebilirsiniz!

