



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZ KABAĞI ÇORBASI

Oktay Usta

2 Adet kabak
1 Tane kuru soğan
2 Diş sarımsak
4 Çorba kaşığı yoğurt 2 Çorba kaşığı tepeleme un
1 Tutam dereotu
1,5 lt Su
Orkide Sıvı yağ
Tuz

YAPILIŞI

Kuru soğanı ve sarımsağı soyup minik minik doğruyoruz. Bir tencereye Orkide sıvı yağı koyup soğan ve sarımsağı kavuruyoruz. Kabakları yıkayıp olabildiğince minik minik doğruyoruz. Kabakları soğan ve sarımsağın üzerine alıyoruz. Yaklaşık 5 dakika kadar kavuruyoruz. Üzerine sıcak su ilave edip kaynatıyoruz. Aynı bir kasede unu, yoğurdu üzerine biraz soğuk su koyup çırpma tel ile karıştırıyoruz. Peşinden bir su bardağı kadar sıcak su ilave edip tekrar karıştırıyoruz. Böylece terbiyemizin kesilmemesini sağlıyoruz. Kaynamakta olan çorbamızın üzerine yavaş yavaş döküyoruz. Kaynamaya başlayınca çorbamızın kıvamını kontrol ediyoruz. Tuzunu ilave ediyoruz. Servis etmeden önce ince doğranmış dereotu ve kırmızı biberi üzerine serpiyoruz.

