



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK KABAK ÇORBASI

3 adet orta boy kabak
1 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Çeyrek demet dereotu
Tuz
Karabiber
5-6 su bardağı et suyu (1 tablet et bulyon)
Terbiyesi için:
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı un

Soğanı ve sarımsağı iri iri doğrayın. Kabakları yıkayın, baş ve sap kısmını kestikten sonra iri iri doğrayın. Zeytinyağını, soğan ve sarımsağı tencereye alın. Üzerine tuz ekleyerek 1 dakika kadar soteleyin. Kabakları ekleyip 3-4 dakika daha soteleyin. 5 su bardağı sıcak et suyu veya bulyon ekleyerek kabaklar yumuşayınca kadar orta ateşte pişirin. Yoğurt, yumurta ve unu pürüzsüz bir hal alıncaya kadar derin bir kasede çırpın. Pişen kabakları blenderdan geçirin ve yoğurtlu terbiyeye 2 kepçe ilave ederek çırpın. Ilınan terbiyeyi tencereye boşaltın, ince kıydığınız dereotunu ekleyin ve karıştırarak 1 taşım kaynatın. İsteddiğiniz kıvama göre içine 1 su bardağı kadar su ilave ederek 4-5 dakika kısık ateşte pişirin. Sıcak ya da soğuk servis yapın.

