



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KABAK ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Kabak 2 adet, orta boy
Maydanoz ¼ demet, kıyılmış
Un 1 yemek kaşığı
Süt 1 su bardağı
Tavuk suyu 3 su bardağı
Sıvı yağ 2 yemek kaşığı
Tuz 1 çay bardağı
Soğan 1 adet, küçük boy
Sarımsak 1 diş
Tereyağı ½ yemek kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Üzeri için;
Dereotu 1 tutam

Kabuklarıyla kabaklar, sarımsak ve soğan küp küp doğranıp tencereye koyulur, 2-3 yemek kaşığı sıvı yağda kavrulur. Kavrulup kaynamaya başlayınca 3 su bardağı tavuk suyu, maydanoz ve tuz eklenir. Diğer taraftan derin bir tavaya tereyağı koyulur ve eritilir. Ardından 1 yemek kaşığı un ilave edilir, kavrulur. 1 su bardağı süt de eklenir, unun topaklanmaması için hızlı bir biçimde karıştırılır. Biraz karıştırdıktan sonra tenceredeki kabaklara ilave edilir, kabaklar yumuşayana kadar pişirilir. Sütü kabak çorbası piştikten sonra ocaktan almaya yakın, ince ince kıyılmış dereotu ile karabiber de içine eklenir ve iyice karıştırılır.

