



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KABAK ÇORBASI

- 4 adet kabak
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 4 su bardağı tavuk suyu
- Çeyrek demet dereotu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Kabakları bol suda yıkayın, uç kısımlarını alıp rendeleyin.
Soğanı da küp küp doğrayın.
Doğradığınız soğanları renk alana kadar zeytinyağında soteleyin.
Kabakları da ilave ederek 5 dakika daha soteleyin.
Tereyağını derin bir tencerede eritmeye başlayın.
Unu dökün ve yaklaşık 3 dakika kadar kavurun.
Soğuk sütü azar azar eklerken güzelce karıştırın.
Sotelediğiniz sebzeleri çorba karışımına ekleyip kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin.
Üzerine dereotu ve baharatları ekleyerek biraz daha kaynattıktan sonra blenderden geçirin.

