



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KABAK ÇORBASI

150 Gr Sana Klasik
1 Litre süt
3 Çorba Kaşığı un
1 Tatlı Kaşığı tuz
3 Adet kabak (rendelenmiş)
1 Avuç dereotu (ince kıyılmış)

Orta boy bir tencerede sana margarinimiz eritilir, un ilave edilerek hafif kavrulur. Ateşin altı kapatılarak, içine 1 litre süt azar azar karıştırılarak ilave edilir, kıvamı koyu olursa su ilave edilerek istenilen kıvama getirilir, içine tuzu konur, kabaklar konur, en son ateş kapatılmak üzereyken dereotu ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır ve bir müddet demlendirilir. Servis esnasında yağ içinde pul biber yakılarak süslenir.