



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI KABAK ÇORBASI (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet memleket topraklarında yetişen bal kabağı
1 litre keten çimen, yel atan veya üç kapılı yaylasında yaylamış inek sütü
2 su bardağı Hançerli suyu
Tuz

Memleket topraklarında yetişen bal kabağı kabukları soyularak rendelenir. Bir tencerede rendelenmiş kabak su ile pişirilir, kabaklar pişince süt ve yeteri kadar tuz eklenerek muhallebi kıvamına gelinceye kadar kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Tam kıvama geldikten sonra servis edilir.

Not: Yöresel malzemelerden yapıldığı takdirde gerçek lezzetine erişilir.

