



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL KABAK ÇORBASI

1/2 kg kabak
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı ekşimiş yoğurt
2 çorba kaşığı maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağ
1 bir tatlı kaşığı tuz

Yeşil taze kabakları, bir tencere içine, tavla zarı büyüklüğünde doğrayıp, tereyağı ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun.

Üzerine bir su bardağı süt ve iki su bardağı su koyup kabak pişinceye kadar iyice kaynatın. Piştikten sonra kenara alıp beş-on dakika kadar bekletin. Bu arada bir çanakta yoğurt ile yumurtayı iyice çırpın ve çorbaya yavaş yavaş yedirin. Üzerine maydanoz koyup, servis yapın.

