



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KABAK ÇORBASI

Malzemeler:

2 adet kabak
2 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı un
2 diş sarımsak
5-6 dal dereotu
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı arpa şehriye
8 su bardağı su ya da et suyu
Karabiber
Tuz

Yapımı:

Kaynamakta olan 2 su bardak suya küp şeklinde doğranmış kabak ve şehriye atılır. 10 dakika pişirilir. Bu arada yoğurt, dövülmüş sarımsak, un, sıvı yağ, karabiber ve tuz iyice çırpılır. Pişen kabaklı karışıma kalan 6 bardak su eklenir, kaynamadan yoğurtlu karışım eklenir. Karıştırarak bir taşım kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce ince kıyılmış dereotu ilave edilir.

[ML® Yoğurtlu Balkabağı Çorbası için tıklayın](#)