



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KABAK ÇORBASI

3 adet kabak
1 adet kuru soğan
4,5 su bardağı su
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4-5 dal dereotu
Karabiber
Tuz
Terbiyesi için;
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
Üzeri için;
Pul biber
Nane

Kabakları güzelce yıkayın. Daha sonra alacalı olarak soyup küp küp doğrayın. Soğanın da kabuklarını soyup ince ince doğrayın. Zeytinyağını bir tencereye ekleyin. Ardından da soğanı ilave edip kavurun. Daha sonra kabakları ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine suyunu ilave edip kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Pişince blender'dan geçirip pürüzsüz kıvamlı bir hale getirin. Terbiyesi için de; yoğurt ve unu bir kasede karıştırın. Çorbanın suyundan 1 veya 2 kepçe ekleyip karıştırın. Hazırladığınız terbiyeyi yavaş yavaş tencereye ekleyin ve kaynayana kadar da sürekli karıştırın. Dereotunu da ince ince doğrayın. Çorbanız kaynayınca dereotu, tuz ve karabiberi ekleyin. Eğer çorbanızın kıvamı yoğun olursa üzerine az miktarda sıcak su ekleyebilirsiniz. Üzerine pul biber ve nane serperek servis edin.

