



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU KABAK ÇORBASI

- 1 Paket Bizim Mutfak Yayla Çorbası
- 1 Adet orta boy kabak
- 6 Bardak soğuk su
- 1 Kaşık un
- 2 Kaşık Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- Arzuya Göre Dereotu (ince kıyılmış)

Sıvıyağımızla birlikte rendelediğimiz kabağı tencereye alıyoruz. Kabak suyunu çekene kadar kavuruyoruz. Unumuzu ekledikten sonra 1-2 Kez karıştırıp bir çırpma teli ile soğuk suyu topaklanmasını engelleyecek şekilde ilave ediyoruz. Bizim Mutfak Yayla Çorbası ve tuzu ekleyip karıştırarak pişiriyoruz. Pşitikten sonra blenderdan geçirip pürüzsüz bir kıvam almasını sağlıyoruz dereotu ile servis yapıyoruz.