



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KABAK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
4 Dal dereotu
1 Yeterince kırmızı tozbiber
1 Kase yoğurt
0,5 Su Bardağı un
3 Adet kabak
3 Adet soğan
1 Yeterince tuz
6 Su Bardağı su

Kabakları temizleyip küp küp doğrayın. Dereotunu kıyın. Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Yağı tencerede eritip soğanları pembeleşinceye kadar sote edin. Kabakları soğana ekleyip birkaç dakika kavurun. Tuz ve su ilave edip kısık ateşte 20 dakika pişirin. Blenderden veya tel süçgeçten geçirip büyük servis kasesine alın. Ayrı bir kapta yoğurt ve unu birbirine yedirerek pürüzsüz bir karışım haline gelinceye kadar karıştırın. Çorba suyundan 1 kepçe alıp karışıma ilave edin ve iyice çırpın. Hazırladığınız yoğurtlu karışımı çorbaya azar azar dökerek ve sürekli karıştırarak ekleyin. 3 dakika daha kaynatıp ateşten alın. Kırmızı tozbiber ve dereotu ile süsleyip servis yapın.