



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KABAK VE PIRASA ÇORBASI

6 Yemek Kaşığı tereyağı
6 Adet Kabak
3 Adet Pırasa
5 Diş Sarımsak
3 Yemek Kaşığı Un
5 Adet Taze Soğan
2 Tatlı Kaşığı Kekik
2 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
10 Su Bardağı Su
3 Su Bardağı Süt
1 Demet Dereotu
Tuz
Karabiber
250 gram tereyağı
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta sarısı

Kabakların kabuklarını kazıyıp rendeledikten sonra suyunu iyice sıkın.

Taze soğanları, sarımsakları, pırasaları ve dereotunu ayrı ayrı ayıkladıktan sonra kıyın.

Derin bir tencereye sıvı yağı koyup kızdırın içine kıyılmış Pırasaları ilave edip Pırasalar sönünceye kadar kavurun.

Unu ekleyip kokusu çıkana kadar pişirin. Unun çiğ kokusu gidince içine rendelenmiş kabakları, sütü, suyu, kekiği ve kuru naneyi ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar kısık ateşte çorbayı kaynatın.

Çorba kaynarken terbiyesi için küçük bir kaseye Yumurta Sarısını koyup üzerine Yoğurdu ve tereyağını ekleyip bir çatal veya çırpıcı yardımıyla karıştırın.

Kaynayan çorbaya terbiyeyi ilave edip karıştırdıktan sonra en son olarak kıyılmış taze soğanları, tuz ve karabiberi koyup bir taşım kaynatın. Çorbayı fazla kaynatırsanız kesilebilir.

Kabak çorbasını servis kasesine alıp üzerine Taze Dereotu dalları ve Limon dilimleri ile süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.

