

Kabak Corbasi

Malzemeler

- 1 kg. kabak
- 2 adet orta boy soğan
- 1 adet yeşil biber
- 8-10 sap yeşil soğan
- 1 demet dereotu
- 2 yemek kasığı un
- 100 gram krema
- 1 tablet tavuk suyu toz bulyon
- 2 yemek kasığı sıvıyağ
- 2 yemek kasığı tereyağ

Yapılışı

Soğanları kup kup doğrayıp sıvıyağda pembelesinceye kadar soteleyin. Kup kup doğranmış kabakları ve yeşil biberi ekleyip orta ateşte 2-3 dakika sotelemeye devam edin.

Üzerini kapatacak kadar su ve toz bulyon (veya tavuk suyu) ekleyip kabaklar pisinceye kadar ocakta tutun.

Unu yarım bardak soğuk su ile karıştırın. Corbanın suyundan azar azar üzerine aktararak sıvılastırın. Corbanın üzerine unlu suyu ip gibi dokun. Bir iki tasım kaynadıktan sonra blender ile ezin. Gerekirse sıcak su eklemesi yapın.

Corba kıvamını alınca içine kremayı bosalın, taze soğanları küçük doğrayıp tereyağında soteleyin ve yarısını corbanın içine dokun.

Servisten önce ince kıyılmış dereotunu corbanın içine karıştırın.

Corbayı çukur tabağa aldığınızda üzerine birer kasık sotelenmiş taze soğan ve bir tutam dereotu ile servis yapın.