



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAHARATLI BALKABAĞI ÇORBASI

1 kg doğranmış balkabağı  
2 soğan  
3 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı margarin  
1 su bardağı süt kreması  
2 çorba kaşığı hindistancevizi  
1 tatlı kaşığı köri  
BİRER ÇAY KAŞIĞI kişniş, tarçın ve rendelenmiş zencefil  
2 su bardağı su  
1.5 su bardağı tavuk suyu

Balkabağını yıkayıp tencereye alın. 2 bardak su ilave edip yumuşayınca kadar haşlayın. Soğanları kıyın, sarımsakları ezin.

Margarini tencerede eritip soğan ve sarımsağı pembeleştirin. Ateşten alıp kabak, zencefil, tarçın, kişniş, hindistancevizi ve köriyi ilave ederek karıştırın. Blenderle ezerek püre haline getirin. Tavuk suyu ve tuz ilave edip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ateşten alıp süt kremasını ekleyerek karıştırın.

Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Taze soğanın yeşil saplarını doğrayıp çorbanın üzerini süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Fırında Balkabağı Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Fırında Balkabağı Çorbası Videosu](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.06.2023