



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 adet soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı muskat
300 gr. balkabağı
Tuz
Karabiber
6 su bardağı su

Tereyağında küp doğranmış soğanı pembeleştirin. Küp doğranmış balkabağını soğana ekleyin ve soteleyin. Baharatları, toz şekeri ilave edin ve 6 su bardağı su koyun, balkabakları iyice yumuşayınca kadar pişirin. Blender ya da süzgeç yardımıyla pürüzsüz bir kıvama getirin. Servis yaparken kâselerin üzerine birer çorba kaşığı şekersiz krema ilave edin.