



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI ÇORBASI

500 gram balkabağı
1'er adet soğan ve havuç
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 diş sarımsak
Dört buçuk su bardağı su
Yarım çay kaşığı zerdeçal
4 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 dal dereotu
Tuz

Balkabağı, soğan ve havucu temizleyip, küçük küpler halinde doğrayın. Sıvıyağın yarısını bir tencereye alıp soğan, havuç ve ince kıyılmış sarımsağı kavurun. Üzerine kabağı ilave edin. 5 dakika kavurduktan sonra su, zerdeçal ve tuz ekleyin. Sebzeler iyice yumuşayana dek pişirin. Daha sonra tenceredeki sebzeleri bir kaşıkla bastırarak ezin. Kalan sıvıyağı küçük bir tavaya alıp kızdırın. Üzerine unu ekleyip rengi dönene dek kavurun ve hızlı bir şekilde karıştırarak ocaktaki tencereye ilave edin. 10 dakika daha kaynatın. Ilındıktan sonra süzgeçten geçirin. Kavrulmuş dolmalık fıstık ve dereotu ile süsleyerek servis yapın.