



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI ÇORBASI

40 gram tereyağı
1 adet büyük boy soğan
1.5 kilo balkabağı
600 gram patates (iri doğranmış)
1.5 litre piliç suyu (kaynar)
125 ml krema

Soğanları, ısıtılmış tereyağında karıştırarak yumuşayınca kadar 3-4 dakika soteleyin. Kabak ve patatesleri ekleyin. Karıştırmaya devam ederek 5 dakika daha pişirin. Piliç suyunu katın, kaynatın. Ateşi kısın. Ara ara karıştırarak sebzeler yumuşayınca kadar 20 dakika pişirin. Pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar robottan geçirin. Kremayı katın. Hafifçe karıştırıp kaynatın. Üzerine biraz daha krema gezdirin veya taze soğanın yeşil kısımlarını çok ince kıyıp üzerine serpin. Servis yapın.