



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BALKABAĐI ÇORBASI

<https://mediashop.tv>

500 g balkabağı parçaları (yumuşayana kadar pişirilmiş)

500 ml sebze suyu (sıcak)

250 ml krema

Tuz

Karabiber

Balkabağı parçalarını karıştırma kabına koyun ve bunları 10 saniye boyunca 2. kademedede püre haline getirin.

Daha sonra üzerine sebze suyunu ve kremayı dökün ve 2. kademedede 30 saniye boyunca karıştırın.

Çorbanın daha pürüzsüz bir kıvamda olmasını istiyorsanız karıştırma süresini uzatın.

Son olarak isteğe göre tuz ve karabiberle tatlandırın.

Hemen servis edin.

