



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BALKABAĞI ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

500 gr ayıklanmış bal kabağı
2 yemek kaşığı tereyağı
5-6 yemek kaşığı su
1 pırasa
1 yemek kaşığı tereyağı
500 ml su
300 ml süt
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Kişniş
1-2 yemek kaşığı krema

Bal kabaklarını kuşbaşı doğrayın, 5-6 kaşık su ilave ederek yumuşayana kadar 15-20 dakika kapağı kapalı olarak orta ateşte pişirin. Pırasayı ince halka şeklinde doğrayın, yıkayın ve tereyağında beş dakika kavurun. Su ve sütü ısıtın. Kabakları, pırasayı, suyu ve sütü karıştırın, mikserle pürüzsüz hale getirin. Tuzu ve biberi ilave edin. Servis yapmadan üzerine taze karabiber dökün. Arzu ederseniz tane kişniş ve ayrıca krema ilave edebilirsiniz.

Not: Tercih ettiğiniz bir ekmek çeşidini küp küp keserek ve tereyağında soteleyerek 5-10 dakika fırında pişirebilir, hazırladığınız bu krutonlarla da servis edebilirsiniz.

