



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAÇAYLI BALKABAĞI ÇORBASI

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

500 g bal kabağı
6 su bardağı sebze suyu
35 g tereyağı
2 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı kurutulmuş adaçayı
100 ml krema
Yarım çay kaşığı muskat rendesi
Üzeri için
Taze adaçayı

Bal kabağının kabuklarını soyup iri doğrayın. Su ilave edip yumuşayınca kadar pişirip fazla suyunu süzün. Tereyağını ayrı bir tencerede eritin. Unu ilave edip kavurun. Sebze suyunu ilave edip karıştırın. Bal kabaklarını ekleyin. Tuz, karabiber ve kurutulmuş adaçayı tatlandırıp 10 dakika daha pişirin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Krema ve muskat rendesini ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp taze adaçayı yaprakları ile süsleyerek sıcak servis yapın.

