



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.

