



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU BALKABAĞI ÇORBASI

- 1 kilogram bal kabağı (ayıklanmış)
- 1,5 litre sıcak su
- 1 adet armut
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet patates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- Yarım limonun suyu
- 1 çay kaşığı toz veya taze zencefil
- 100 mililitre çiğ krema (tercihe göre)

Malzemenin tamamını genişçe bir tencerede 45 dakika kaynatın. İyice püre haline geldiğinden emin olun ve blender'a koyarak fotoğraftaki gibi pürüzsüz oluncaya kadar kıvamlı bir çorba haline getirin. Servis yapmadan önce çorbanın yoğunluğunu kontrol edin. Şayet koyuysa 1 su bardağı kaynar su ekleyin. 5 dakika kaynatın ve çiğ krema ile servis yapın.

