



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI BAL KABAĐI ÇORBASI

- 1 kg soyulmuř bal kabaĐı
- 1 ay kaşığı kri
- 1 ay kaşığı toz zencefil
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı pul biber
- 2 ay kaşığı tuz
- 1 ay bardaĐı krema
- 2 su bardaĐı su

Kabak kabaca doğranır bir fırın kabına konur. zerine baharatlar serpilir ve 200 derece fırında yumuşayana kadar pişirilir. Sonra robottan geçirilir, bir tencereye aktarılır. zerine su konur, bir taşım kaynayınca krema eklenir ve ateşten alınır.



FotoĐraf "perçem" tarafından gönderildi. 26.11.2020