



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAĞI ÇORBASI

200 gram bal kabağı
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı muskat rendesi
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tencereye küp şeklinde kesilmiş bal kabaklarını koyun. Üzerine irice doğranmış soğanı, suyu, tereyağını ekleyip kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar pişirin, robottan geçirin. Malzemelerin iyice ezilmesi gerekiyor. Daha sonra içine baharatları koyun zeytinyağını gezdirin ve servis yapın. Çok besleyici olan bu çorbayı farklı lezzetleri sevenler için hazırlayabilirsiniz.