



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAĞI ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

1 Tutam tuz

1 Dal kuru dereotu

1 Tatlı Kaşığı toz şeker

300 gr Bal kabağı

1 Adet kuru soğan

6 Su Bardağı su

1 Çay Kaşığı muskat

1 Çay Kaşığı karabiber

Sana klasik kase yağında küp doğranmış soğanı pembeleştirin. Küp doğranmış balkabağını soğana ekleyin ve soteleyin. Baharatları, toz şekeri ilave edin ve 6 su bardağı su koyun, balkabakları iyice yumuşayınca kadar pişirin. Blender ya da süzgeç yardımıyla pürüzsüz bir kıvama getirin. Servis yaparken kâselerin üzerine birer çorba kaşığı şekersiz krema ilave edin. Ortalarına da kuru dere otu koyarak servis edebilirsiniz.