



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAĞI ÇORBASI

Selin Kutucular

1 Adet Yeşil Kabak
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
200 Ml. Krema
Süt
1 Kg. Bal Kabağı

Yeşil kabağı temizledikten sonra ince ve yuvarlak olarak doğrayalım. Bal kabağını da orta büyüklükte küp küp doğrayalım. Tencereye zeytinyağını koyalım ve yeşil kabakları içine atalım. Çevirerek tüm kabakların yağlanmasını ve renginin hafifçe dönmesini sağladıktan sonra balkabaklarını alalım. Hepsi beraber 5 dakika kadar çevirelim. Malzemenin üstü tamamen örtülünceye kadar soğuk su veya et suyu koyup pişmeye bırakalım. Bal kabakları pişince blender'dan geçirelim. Hiç pütür kalmamasına dikkat edelim. Elde edilen koyu kıvamlı malzemeyi bir tencereye koyalım ve içine 200 ml krema dökelim. Tuz ilave edelim. Kaynayınca servise hazırdır. Serviste bir miktar kremayı hafif sütle bir başka kaptan ısıtıp, kaşık yardımıyla çorbanın servis edildiği tabakların üzerine gezdirebilirsiniz.