



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

2 büyük dilim balkabağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 tutam dereotu
Tuz ve su

Soğanları yemeklik doğrayın. Balkabağını da küp şeklinde doğrayın ve ikisini sıvı yağla sote edip üzerine suyunu verin, kabakları yumuşayana dek pişirin. Kabaklar pişince mikserden geçirip püre yapın. Tencerede tereyağı, un ve sütü sos gibi pişirip sıcak su ve kabaklı karışımı ekleyip tuzunu verin bir taşım kaynatıp dereotu ekleyin. Sıcak olarak ikram edin.

