



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAĞI ÇORBASI

1 kg (2 bardak civarı) bal kabağı  
1 orta boy soğan  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 adet havuç (isteğe göre)  
600 ml (2 bardak) havuç suyu ya da tavuk suyu  
50 ml krema (ya da 2 bardak süt)  
40 gr rendelenmiş parmesan (tercihe bağlı)  
Tuz  
Karabiber  
Tercihinize göre tarçın

Balkabağı, soğan ve havuç orta boy küpler halinde kesilir. Derin bir tencereye zeytinyağı ile birlikte konur. Orta ateşte karıştırarak 10 dakika kadar pişirilir. Havuç suyu ya da sadece su eklenir ve altı kısılır, bu sırada tuz ve karabiber eklenir. Balkabakları yumuşayınca kadar pişirilir. Parmesan ve krema ekleyip karıştırmaya devam edilir. Dilerseniz krema ve parmesan yerine 2 bardak süt ekleyebilirsiniz. Blendırdan geçirdikten sonra çorba hazır. Üzerine parmesan peynir ya da tarçınla servis edebilirsiniz.

