



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

1 kg. balkabağı
1 orta boy soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
600 ml. havuç suyu
50 ml. krema
40 gr. rendelenmiş parmesan
Tuz
Karabiber

1. Balkabaklarını ve soğanı ortaboy küpler halinde kesin.
2. Derin bir tencereye zeytinyağını, soğanı, balkabağını ekleyip orta ateşte arada karıştırarak ortalama 10 dakika pişirin.
3. Havuç suyunu ekleyip kaynatın ve altını kısın, tuz ve biberini ekleyin.
4. Balkabakları yumuşayana kadar pişirin.
5. Parmesan ve kremayı ekleyip karıştırın; blendırdan geçirip süzgeçten süzün.
6. Parmesan peyniriyle servis edin.

