



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

- 1 kg balkabağı
- 1 paket Knorr Acılı ve Baharatlı Fırın Çeşnisi
- 2 soğan
- 1 adet Knorr Jel Bulyon (veya 2 küp Knorr Tavuk Bulyon)
- 5 yemek kaşığı Becel Pratik
- 3 sap pırasa
- 4 diş sarımsak
- 1 su bardağı süt
- 4 bardak su
- 1 kök kereviz
- 3 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı Knorr Acıso

Soğanların 1 tanesini, sarımsakları, pırasaları ve kerevizi kabaca doğrayın. Knorr Acılı ve Baharatlı Fırında Çeşnisi'nin içinden çıkan fırın torbasına yerleştirin.

Balkabaklarını soyun ve yine kabaca doğrayın, bunları da fırın torbasına yerleştirin. Üzerine 3 kaşık balı ekleyin. Üzerine 2 kaşık Becel Pratik ekleyin ve Acılı ve Baharatlı Çeşni'yi fırın torbasının içindeki sebzelere ilave edin. 180 dereceye ısıtılmış fırına koyun.

Sebzeler fırında pişerken, 3 kaşık Becel Pratik yağı tencereye koyun, tarçını ve kimyonu ilave ettikten sonra kalan soğanı ilave edin ve baharatların kokusunu alıncaya kadar soteleyin. 4 bardak suyu ilave edin Su kaynamaya başlayınca 1 adet Knorr Tavuk Suyu'nu ekleyin.

Kaynayan suya, fırın torbasının içinde kendi buharı ve çeşniyle pişmiş olan balkabakları ve sebzeleri ilave edip bir taşım kaynatıp altını kapatın ve el blenderi yardımı ile çekin.

