



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

5 bardak tavuk suyu
1 kg balkabağı (temizlenmiş)
2 adet havuç
½ adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı

Soğan, sarımsak ve havuçları yemeklik doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını kızdırın ve sırasıyla soğanı, sarımsağı ve havuçları kavurun. Soğanlar pembeleşince doğranmış balkabaklarını ilave edip 5 dakika kadar daha kavurun. Karışıma tavuk suyunu ve baharatları ilave edip balkabakları yumuşayınca kadar yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişirin. Pişen karışımı blenderdan geçirip, süzün ve servis edin.

