



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

Eyüp Sevinç

½ kg balkabağı
2 adet havuç
1 adet patates
1 adet soğan
1 paket krema
3 litre su
Tuz
Karabiber

Kabağı, havucu ve patatesi soyup, dilimleyin. Dödüklü tencereye dilimlediğiniz sebzeleri ve dörde böldüğünüz soğanı koyun. Yaklaşık 3litre kadar da su ilave edip, 15 dakika dödüklü tencerede pişirin. Daha sonra çorbanızı blenderdan geçirin. Tuzu, karabiberi ve kremayı ekleyin. Çorbanız kaynayınca ocaktan alıp, sıcak servis yapın.

