



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

<https://annevebebek.gov.tr>

400 gr Bal Kabağı
1 Çay bardağı Krema
1 Adet Kuru Soğan
1 Tutam Rendelenmiş Muskat
3 Su bardağı Su
Yarım Demet Taze Soğan
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Soğanı yemeklik doğrayıp. Üzerine doğranmış balkabağını ve suyu ekleyin.

25 dakika pişirip çırpin.

Daha sonra; krema, tuz ve bir tutam rendelenmiş muskat ekleyin.

Son olarakta; zeytinyağını ayrı bir tavaya alıp, ince kıyılmış taze soğanı, 2 dakika sote edin. Sotelenen taze soğanı da, çorbanın üzerine dökerek servis yapın.

