



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

500 gr. soyulmuş dilim balkabağı
1 orta boy soğan
1 orta boy patates
1 bardak süt
3 bardak sıcak su
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
Taze karabiber

Balkabaklarını küp küp kesin, tencereye koyun. Soğan ve patatesi de soyup, dörde bölüp, ilave edin. Üç bardak sıcak suyu da tencereye koyun ve pişmeye bırakın. Kaynayınca, balkabağının yumuşadığını çatalla kontrol edin ve 1 bardak ılık süt ilave edin. Tuz ve iki yemek kaşığı yağ ilave edip, blender'dan geçirin. Diğer çorbalara göre kıvamının biraz daha koyu olması gerekiyor. Üzerine taze karabiber seyerek, tatlandırın.

