



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 yemek kaşığı saf tereyağı
- 1 bardak doğranmış soğan
- 4 bardak küp kesilmiş balkabağı
- 1 büyük sakız kabağı
- 1/2 çay kaşığı toz kakule
- 1 çay kaşığı toz rezene,
- 1/4 çay kaşığı acı kırmızıbiber
- 1/4 çay kaşığı toz kişniş
- 2 çay kaşığı kimyon tohumu
- 2 yemek kaşığı küp kesilmiş taze zencefil

Soğanları yarı saydamlaşınca kadar zencefil dışındaki baharatlarla saf tereyağında soteleyin. Küp kesilmiş balkabağı, doğranmış zencefil ve dilimlenmiş sakızkabağını düdüklü tencereye koyun ve yaklaşık 6 bardak su ekleyin. Soğanları ve baharatları çorbaya katın ve balkabağı yumuşayınca kadar pişirin. El blenderi ile püre haline getirin. Damak zevkine göre biraz daha saf tereyağı ve deniz tuzu ekleyebilirsiniz.

