



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

5 bardak tavuk suyu
1,5 çay kaşığı tuz
4 bardak püre halinde balkabağı
1 kaşık maydanoz
1 orta boy soğan
Yarım çay kaşığı kekik
1 diş sarımsak
Yarım bardak krema
5 tane karabiber

Doğranmış taze maydanoz haricindeki tüm malzemeyi bir tencereye koyun ve yarım saat boyunca kısık ateşte yavaş yavaş karıştırarak pişirin.
Daha sonra bu karışımı ocağın üstünden alın ve bir karıştırıcı yardımıyla tüm malzemeyi homojen hale gelene kadar karıştırın. Çorbanız kıvamlı bir püre olduğunda yeninden ocağın üstüne koyun ve içine kremanızı dökerek bir 5 dakika daha karıştırın. (Dilerseniz krema ilave etmeyebilirsiniz.)
Daha sonra kaselere dökün ve üzerine taze kıyılmış maydanoz serperek servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 11.06.2021