



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

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

1 kg bal kabağı
1 adet kırmızı soğan
2 adet havuç
100 ml krema
5 dal adaçayı
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Bal kabaklarına, önceden ısıttığınız fırında 40 dakika ön pişirme işlemi uygulayın. Adaçaylarını iki yemek kaşığı zeytinyağına koyun ve bekletin ardından ise bu karışımı kavurun. İyice ısınınca adaçayını alabilirsiniz. Soğan ve havuçları ayrı bir yerde kavurun. Bal kabaklarını da bu karışıma ekledikten sonra kavurmaya devam edin. 1.5 litre sıcak suyu da ekledikten sonra blenderden geçirin. Krema, tuz ve karabiber ekleyerek servis yapabilirsiniz.

