



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

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

1 kalın dilim bal kabağı
1/2 su bardağı badem sütü
Birer tutam kimyon ve zerdeçal
Karabiber, tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Maydanoz

Bal kabağını 3-4 parçaya bölerek yaklaşık 3 su bardağı suyla pişirin. Bal kabakları yumuşadığında içerisine zeytinyağını, baharatları ve sütü ekleyerek baş dakika kadar birlikte pişmelerini sağlayın. Piştikten sonra blenderden geçirerek püre haline getirin. Fazla kıvamlı olması halinde bir miktar su ekleyebilirsiniz. Üzerine maydanoz serperek servis edin.

