



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALKABAĞI ÇORBASI

2 dilim ayıklanmış balkabağı  
2 adet tavuk göğsü  
5 su bardağı su  
2 damla limon suyu  
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz

Tavuk göğsünü suda haşlayın. Tavuğu sudan alıp, didikleyin. Etin yarısını çorbanın üzerine kullanmak üzere kenara ayırın. Kalanını yeniden suya ilave edin. Küp doğranmış balkabağı, limon suyu, limon kabuğu, zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyip kaynatın. Blenderden geçirip, ocaktan alın. Üzerine tavuk eti serpiştirip servis yapın.

