



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 iri dilim balkabağı
1 adet patates
2 litre su
3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı zerdeçal

Bir tencereye doğradığınız kabağı ve rendelediğiniz patatesleri alın.

Üzerine sıcak suyu ilave edip kaynatmaya başlayın.

O esnada bir tavada sıvı yağ ile doğradığınız soğan, sarımsak ve rendelediğiniz havucu güzelce kavurun. Kavurduğunuz bu harcı tencerede kaynayan sebzelere ilave edin.

Son olarak et suyu ve tuzunu da ekleyip tüm sebzeler yumuşayana dek pişirin.

Ardından çorbayı blender?dan geçirip içine süt ilave edin ve karıştırın.

Yavaş yavaş kıvamını bulan çorbaya baharatlarını da ilave edip 5 dakika daha kaynatın ve sıcak sıcak servis edin.

