



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

3 dilim bal kabağı
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Sıvı yağı
Tuz
Pul biber
Karabiber
Zerdeçal
2 litre su
1 su bardağı süt
1 su bardağı et suyu

Öncelikle kabakları temizleyip küp şeklinde doğruyoruz ve yıkıyoruz. Tencereye su ile birlikte koyup rendelenmiş patatesi ilave ediyoruz ve kaynatıyoruz. Rendelenmiş havuç, küp küp doğradığımız soğan ve sarımsağı tavada sıvı yağı ile kavuruyoruz ve tencereye ilave ediyoruz. Bir bardak et suyu ve tuz da ilave ediyoruz ve sebzeler yumuşayana kadar kaynatıyoruz. Blender'dan geçiriyoruz ve süt, pul biber, yarım çay kaşığı zerdeçal ilave ediyoruz. Kısık ateşte beş dakika daha kaynatıyoruz ve karabiber ilave edip altını kapatıyoruz.

