



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

1300 gr balkabağı
1 su bardağı su
1 adet soğan
4 su bardağı süt
4 yemek kaşığı krema
2-3 diş karanfil
Kreton ekmek
1/2 demet dereotu
Toz muskat
Karabiber
Tuz

Balkabağını soyun ve küçük küçük dilimleyin. Derin bir tencereye koyun. Sütü ve suyu ekleyin. Muskat, biber, tuz, karanfil ve soyulmuş soğanları ekleyin. Kabaklar yumuşayana kadar en az 35 dakika kaynatın. Ateşten alın, soğan ve karanfilleri çıkarın. Kalan çorbayı mikserden geçirin. Sıcak olarak tabaklara paylaşın. Her tabağa bir kaşık krema, bir tutam ince doğranmış dereotu ve kreton ekmekleri serpin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.10.2023