



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

Fatih Belediyesi

- 3 dilim bal kabağı (iri dilim)
- 1 adet havuç
- 2 litre su
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal

Üzerini geçecek kadar suda haşladığınız ya da fırında (düşük ısıda, uzun süre pişirdiğiniz) pişirdiğiniz bal kabağını mutfak robotunda püre haline getirdikten sonra kullanabilirsiniz.

Tüm malzemeleri doğrayarak çorba yapımına başlayın.

Doğranmış kabakları bir tencereye alıp üzerine sıcak suyu ekleyip kaynatalım.

Tavaya sıvı yağı alıp doğranmış soğanı, sarımsağı ve rendelenmiş havucu koyup kavurun.

Kavurduğunuz harcı tencereye ekleyip kaynatmaya devam edin. Et suyu ve tuzu ilave edip, sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Çorbayı blenderdan geçirin. Ardından sütü ilave edip güzelce karıştırın.

Zerdeçal, tuz, pul biber ve karabiber ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Ardından sıcak sıcak servis edin.

