



BALKABAĞI ÇORBASI

- 3 Dilim orta büyüklükte balkabağı
- 1 Küçük boy patates
- 1 Küçük boy havuç
- 1 Küçük boy soğan
- 4 Yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 Çay kaşığı zencefil
- 1 Çay kaşığı zerdeçal
- Karabiber
- Tuz

Derin bir tencereye zeytinyağını koyup ısınmasını bekleyelim.
Küp küp doğranmış kabak, havuç, patates ve soğanı ekleyip ara ara karıştırarak soteleyelim.
Üzerine 5 su bardağı kaynamış suyu ekleyip pişmeye bırakalım.
Toz zencefil, zerdeçal ve karabiberi ekleyelim.
Sebzeler pişip yumuşadıktan sonra blenderdan geçirelim.
2-3 dk daha kaynatıp tuzunu ekleyip servis edelim.
Servis ederken arzuya göre üzerine pul biber ekleyebilirsiniz.

