



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BESLEYİCİ BALKABAĞI ÇORBASI

Hindi But  
2 Adet Soğan  
1 Adet Havuç  
3 Adet Defne Yapağı  
Bir Tutam Taze Kekik  
250g Balkabağı  
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Zerdeçal

Derin bir tencereye Pınar Hindi Butu koyun.  
İrice doğranmış havuç ve soğanı ekleyin.  
Defne yapağı ekleyin.  
2 saat boyunca kısık ateşte kaynama bırakın.  
Daha sonra süzüp et suyunu elde edebilirsiniz.  
Soğan ve balkabaklarını zeytinyağında kavurun.  
Zerdeçal ve tuz ekleyin.  
Ardından et suyunu ekleyip pişmeye bırakın.  
Pişikten sonra robottan çekin.

