



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

Balkabağı 250 gr.
Havuç 1 adet
Kuru soğan 1 adet
Patates 1 adet
Zeytinyağı 4 yemek kaşığı
Et suyu 1 su bardağı
Su 5 su bardağı sıcak
Tuz
Karabiber
Muskat

Balkabağı, havuç, soğan ve patatesi eşit büyüklükte doğrayın.

Tencereye zeytinyağı, ve doğranmış malzemeleri alarak orta ateşte 5 dakika kadar kavurun. (Haşlanmış balkabağı ya da balkabağı püresi kullanacaksanız soğan, patates ve havucu 3-4 dakika kavurduktan sonra balkabağını ekleyin ve 2 dakika boyunca, kabak tamamen ezilinceye kadar kavurun.)

Soğanlar şeffaflaşmaya başlayınca et suyu ve suyu tencereye ilave edin, tuz ve baharatları ilave ederek lezzetlendirin.

Orta ateşte havuçlar yumuşayınca kadar pişirin.

Pişen çorbayı blenderdan geçirin ve 1-2 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

