



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

100 gr balkabağı
1 adet patates
1 adet soğan
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 adet portakal
100 ml tavuk suyu
1 adet defne yaprağı
Bir çay kaşığı tuz
Bir tutam zerdeçal
Bir tutam taze kekik, doğranmış
60 gr İçim İçim Şef Krema

İçim Tereyağı'nı tencerede orta ateşte eritmeye başlayın. Portakalı sıkarak suyunu kenara ayırın. Kabaca doğradığınız soğanları ve ezdiğiniz sarımsakları tencereye ekleyin. Balkabağını küpler halinde doğrayın ve tencereye ekleyin. Patatesleri aynı şekilde doğrayarak ilave edin ve birkaç dakika karıştırarak sotelemeye devam edin. Tavuk suyu, portakal suyu ve defne yaprağını ekleyin. Balkabağı ve patatesler yumuşak bir kıvama gelene kadar pişirmeyi sürdürün. Bir tutam zerdeçal ilave edin. Defne yaprağını tencereden çıkarın. Karışımı blender yardımıyla püre haline getirin.

Çorba kaselerine servis edin. Kaselerin üzerini birer kaşık İçim Şef Krema ve doğranmış taze kekik ve çekilmiş taze karabiberle ile süsleyin

