



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALKABAĞI ÇORBASI

200 gram bal kabağı
2 parça zerdeçal veya 1 tatlı kaşığı toz zerdeçal
1 tatlı kaşığı salça
3-4 adet havuç
3 dal kereviz sapı
1 adet soğan
1 kâse et suyu ya da 1 kâse tavuk suyu
Az tuz, kimyon, karabiber

Zerdeçalı bal kabağı çorbası tarifi için ilk olarak soğan küp şeklinde doğranır salça ile hafif pişirilir. Sonrasında doğranmış balkabağı ve diğer malzemeler eklenip üzerine 2 bardak su eklenip haşlamaya bırakılır. Sebzeler haşlandıktan sonra blenderden geçirilir. Baharatlar eklenerek tüketilir. Bal kabağı çorbası sofraya gelmeye hazır.

