



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAĞI ÇORBASI

200 gr. temizlenmiş balkabağı  
1 adet soğan  
1 adet pırasa  
3 adet defne yaprağı  
250 ml. tavuk suyu  
Tuz  
Sıvı yağ  
Beyaz biber  
10 gr. süt ve krema karışımı

Soğan ve pırasayı temizleyin bir kap içine doğrayın. Doğranan soğan ve pırasaya yağda sote yapın. Ayrı bir yerde balkabağını da doğrayıp sotelenmiş pırasa ve soğanın içine atın. Hepsini tekrar karıştırın ve üzerine tavuk suyu, defne yaprağı, tuz ve biberi ekleyin. Kabak iyice yumuşadıktan sonra ocaktan alın. Defne yapraklarını ayıklayarak blenderda çekin. Hazırlanan çorbayı süzün ve fincana koyun. Üzerine krema ve süt karışımını dökün. Servise hazırlayın.