



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

Malzeme:

2 dilim balkabağı

1 adet elma

3 su bardağı su

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

1 çay bardağı krema

Tuz

Karabiber

1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon

Süslemek için :

kabak çekirdeği içi

Elmayı soyun ve çekirdeklerini çıkarıp zar şeklinde doğrayın. Kabakları da aynı büyüklükte doğrayarak, elma ile birlikte küçük bir tencereye aktarın. 3 su bardağı su ilave edin ve yumuşayınca kadar haşladıktan sonra blenderden geçirin. Orta boy bir tencereye sıvıyağ ve unu aktarın, pembeleşene kadar kavurun. Blenderden geçirdiğiniz kabağı ekleyip et bulyon ve karabiber ile tatlandırın. Kıvamına göre gerekirse yarım bardak su ilave edip kaynayana kadar karıştırın. Kremayı ilave edip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alın. Kabak çekirdekleri ile süsleyerek sıcak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.10.2023