



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

Malzeme:

5 su bardağı su
1 adet patates
2 dilim balkabağı
1 çorba kaşığı maydanoz
1 dal taze soğan
1/2 su bardağı süt
1/2 tatlı kaşığı Tuz

Patatesin kabuğunu soyup doğrayın. Balkabaklarını da patatesler gibi doğrayın. Taze soğanı temizleyip ince doğrayın. Bir tencereye suyu aktarın. Tuz ekleyip bir taşım kaynatın. Süt dışındaki tüm malzemeyi kaynayan suya atın. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte sebzeler yumuşayınca kadar haşlayın. Pişen sebzeleri ocaktan alıp suyu ile mikserde pütürlü bir kıvam elde edinceye kadar çirpin. Üzerine süt ilave ederek kıvamını ayarlayın. Orta ateşte 10 dakika daha pişirin. Ocaktan alın. Servis kaselerine paylaşın. Taze nane yapraklarıyla süsleyip sıcak servis yapın.