



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI ÇORBASI

Malzemeler

1 adet pırasa
2 adet orta boy havuç
1 adet patates
½ kg balkabağı
1 kahve fincanı pirinç
2 su bardağı (500 ml.) tavuk suyu
rendelenmiş taze kaşar
½ demet maydanoz
3 yemek kaşığı krema
tuz, arzuya göre ½ çay kaşığı muskat
Arzunuza göre su veya süt

Yapılışı

Sebzeleri iyice yıkayıp soyun ve dilimleyin.

Tavuk suyu, pirinç, tuz ve muskat ile birlikte Arzum passione düdüklü tencerede 15 dakika pişirin.

Malzemelerinizi Arzum Soprano el blenderi ile pütürsüz bir çorba haline geritin.

Çorbanız koyu kıvamda ise, 1 veya 2 bardak su veya süt ile açın.

Maydanozları Arzum Mio doğrayıcıda kıyın.

Üzerine peynir, ince kıyılmış maydanoz ve krema ilave ederek servis yapın.