



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI ÇORBASI

400 gr. balkabağı
1 adet soğan
3 su bardağı su
1 çay bardağı krema
Bir tutam rendelenmiş muskat
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet taze soğan
Tuz

Soğanı yemeklik doğrayıp bir tencereye alın. Üzerine irice doğranmış balkabağını ve suyu ekleyin. 25 dakika pişirip blender'dan geçirin. Daha sonra üstüne krema, tuz ve muskat ekleyin. Zeytinyağını ayrı bir tavaya alıp ince kıydığınız taze soğanı 2 dakika sote edin. Çorbanın üzerine dökerek servis yapın.