



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĐI ÇORBASI

300 gram balkabađı
2 havuç
1 sođan
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı tereyağı
5 su bardađı su
1 ay kaşığı zerdeçal
2 orba kaşığı fıstık

Tencerenin içine küp doğranmış balkabaklarını, doğanı ve havucu yerleştirin. zerine su ekleyip havuçlar pişene kadar 20 dakika pişirin. Bu karışımı mutfak robotundan geçirin. Tencerede tereyağını eritip un ekleyerek 2 dakika kavurun. Ezilmiř karışımı da üzerine döküp 5 dakika kaynatın. Zerdeçal, tuz ve kavulmuş fıstık ekleyip servis yapın. İsterseniz 2 orba kaşığı çiğ krema ekleyip daha değişik bir lezzet elde edebilirsiniz.