



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Çorba Kaşığı krema
Yeterince tuz
1 Adet patates
Yeterince karabiber
1 Adet havuç
8 Su Bardağı tavuk suyu
1 Kahve Fincanı kırmızı mercimek
500 gr balkabağı
1 Tutam zencefil

Balkabağının kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Havucu rendeleyin. Patateslerin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Kırmızı mercimeği bol suyla yıkayın. Balkabağı, havuç, patates ve mercimeği geniş bir tencereye alın ve yağda soteleyin. Tavuk suyunu ekleyip sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alın. Tuz ve baharatı ilave edip tatlandırın. Blenderla püre haline gelinceye kadar ezip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp servis kaselerine paylaşın. Kremayla süsleyin. Dilerseniz yanında sarımsaklı ekmekle servis yapabilirsiniz.
