



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI ÇORBASI

300 gr. balkabağı

2 adet havuç

1 adet soğan

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı tereyağı

5 su bardağı su

Üzerine:

2 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Doğranmış balkabaklarını, soğanı ve havucu, üzerine suyu ekleyip 20 dakika pişirin ve mutfak robotundan geçirin. Tencerede tereyağını eritip unu ekleyerek iki dakika kavurun. Ezilmiş karışımı ekleyip beş dakika kaynatın. Tereyağında yakılmış pul biber döküp servis yapın.