



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI ÇORBASI

500 gr balkabağı
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 kase labne peyniri

Öncelikle balkabaklarını dilimleyip fırın kabının içine alın. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar közleyip çıkartın ve püre haline getirin. Bu arada tencerede havuç, patates ve soğanı 5 su bardağı suyla iyice haşlayın. Sebzeleri irice doğramanız yeterli çünkü sonra püre yapılacak. Pişen sebzelerin içine püre kabakları da atın ve hepsini birlikte blendırdan geçirin. İçine tereyağını ekleyip 3 dakika daha kaynatıp servis tabaklarına alın. Labne peynirle servis yapın.