



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI VE SUCUK ÇORBASI

113 g Sucuk
450 g bal kabağı
2 diş sarımsak
Kavrulmuş bal kabağı çekirdekleri
1 adet havuç
1 adet orta boy soğan
100 g nohut (yıkamış ve süzölmüş)
1/2 çekirdekleri çıkarılmış dolmalık kırmızı biber
1 adet sebze bulyon tableti
Su
Süslemek için:
Yağlı krema
Taze maydanoz

Bal kabağını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Bal kabağını, havucu, soğanı ve dolmalık biberi 2 x 2 cm'lik parçalar halinde doğrayın.

Sarımsağı dövün.

Bal kabağını, havucu, sarımsağı, soğanı, dolmalık biberi ve bulyon tabletini bir tavaya alın ve üzerini kapatacak kadar soğuk su ilave edin.

İyice yumuşayıp pişinceye kadar kısık ateşte tutun.

Sucuğu küp küp doğrayın ve iyice pişinceye kadar soteleyin.

Artan bal kabağı çekirdeklerini bir tavada kavurun.

Tavadaki sebzeleri püre haline getirin.

Sucuğu ve damak zevkine göre baharatları çorbaya ilave edin.

Çorbayı kaselere koyun ve üzerini kavrulmuş bal kabağı çekirdekleri, taze maydanoz ve bir damla yağlı kremayla süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:128009 • adı:Balkabağı ve Sucuk orbası • gönderen:zeynep yenge • indirme tarihi:20.09.2024 - 15:39