



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KIŞ ÇORBASI

2 kalın dilim balkabağı
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
Sarımsak
2 yemek kaşığı tam buğday unu
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 litre su
Tatlı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı köri
2-3 çay kaşığı zencefil
Tuz
Yarım su bardağı yarım yağlı süt

Unla yağı kavurup iri doğradığınız soğanı da ekleyin.

Biraz daha kavurup suyu ilave edin ve karıştırın.

Sonra doğranmış balkabaklarını, havucu, rendelenmiş sarımsak ve baharatları ekleyip malzemeler iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Piştikten sonra el blender'ı ile ezin.

İlininca sütü karıştırarak ilave edip tekrar ocakta ısıtın ve çorbanız hazır.

