



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

Nedim Atilla

1300 gram balkabağı
4 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 adet soğan
4 çorba kaşığı krema
2-3 diş karanfil
Yarım demet dereotu
Tuz
Karabiber

Balkabağını soyup ufak dilimleyin ve derin bir tencereye alın. Üzerine sütü ve suyu ilave edin. Tuz, biber, soyulmuş soğan ve karanfilleri ekleyin. Kabaklar iyice yumuşayana kadar en az 40 dakika kaynatın. Ateşten alınca soğan ve karanfilleri çıkarın. Kalan çorbayı mikserden veya tel süzgeçten geçirin. Sıcak olarak tabaklara paylaşın. Her tabağa bir kaşık krema, bir tutam ince kıyılmış dereotu ilave edip hemen servis yapın.

[ML® Yoğurtlu Balkabağı Çorbası için tıklayın](#)[ML® Fırında Balkabağı Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Fırında Balkabağı Çorbası Videosu](#)