



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HELVACIKABAĞI ÇORBASI

Helvacıkabağını soyduktan sonra ufak ufak doğrayınız. Biraz su ile tencereye koyup iyice pişiriniz. Sonra süzüp elekten ya da ince süzgeçten geçiriniz. Meydana gelen püreyi bir tencereye koyup çorbaya yetecek kadar süt ile ezip tuz, biraz taze tereyağı, az miktarda şeker ilâve edip orta ateşte kaynatınız. Pişince indirip çorba kâsesine boşaltınız. Üzerine tava ekmeği koyarak servis yapınız.
