



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ SÜTLÜ BALKABAĞI ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

500 gr balkabağı
1 adet beyaz soğan
1 adet Meksika biberi
1 yemek kaşığı taze zencefil
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
200 ml hindistancevizi sütü
100 ml krema
Üzerini dolduracak kadar su
Tuz
Karabiber

Bal kabaklarını, soğanı, Meksika biberini ve zencefili küp küp doğrayın. Zeytinyağında hepsini kabakların dışı yumuşayana kadar kavurun. Üzerine kaplayacak kadar su ekleyin ve kabaklar iyice yumuşayana kadar pişirin. İçine tuz ve karabiber ekleyin. Krema ve Hindistan cevizi sütünü de ekledikten sonra robottan geçirin. Ardından üzerine lime veya limon sıkıp servis edebilirsiniz.

