



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM LABNELİ BAL KABAĞI ÇORBASI

500 gr balkabağı, doğranmış
1 büyük kuru soğan
1 adet ekşi elma
1 diş sarımsak kadar taze zencefil
1,5 lt sebze suyu
200 gr İçim Labne
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı İçim Tereyağı

Tüm kabaklarla birlikte kuru soğanı ve elmayı küp küp doğrayıp bir tencereye alın. Sebze suyunu, zencefili ve tuzu da ilave edip, 20-25 dakika kaynatın. İçim Tereyağı'nı da ekleyerek el mikseri ile pütürlük kalmayana dek karıştırın. Son olarak 200 gr İçim Labne'yi de ekleyerek çorbanızın lezzetini ikiye katlayın.

