



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ BALKABAĞI ÇORBASI

1300 gram balkabağı
4 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 soğan
4 yemek kaşığı krema
2-3 diş karanfil
Yarım demet dereotu
Toz muskat
Kرتون ekmek
Tuz
Karabiber

Balkabağını soyup ufak ufak dilimleyin ve derin bir tencereye alın. Üzerine sütü ve suyu ilave edin. Tuz, karabiber, muskat, soyulmuş soğan ve karanfilleri ekleyin. Kabaklar iyice yumuşayana kadar en az 40 dakika kaynatın.

Ateşten aldıktan sonra soğan ve karanfilleri çıkarın. Kalan çorbayı tel süzgeçten geçirin.

Çorbaları kaselere koyduktan sonra her tabağa bir kaşık krema, bir tutam ince kıyılmış dereotu ve kرتون ekmekler ilave edip servis yapın.



Fotoğraf "hesap no" tarafından gönderildi. 12.11.2020