



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU BALKABAĞI ÇORBASI

400 g bal kabağı
100 g patates
50 g doğranmış soğan
½ çay kaşığı çekilmiş kimyon
600 ml sebzeli et suyu
Karabiber
Tuz
Beyaz peynir

Balkabağını ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın.

Balkabağını 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.

Kabuğunu kullanabilirsiniz. Patatesi soyduktan sonra 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.

Malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.

orba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselere boşaltın. Biraz beyaz peynir ilavesiyle orbanız servise hazır hale gelecektir.

Not: ekilmiş kişniş, rezene tohumları ya da çeşitli karışımlar gibi diğer baharatları kullanarak orbanıza farklı aromalar kazandırabilirsiniz.

