



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KITIR KADAYIFLI BALKABAĞI ÇORBASI

Malzeme:

- 1 kg soyulmuş bal kabağı
- 2 su bardağı süt
- 6 su bardağı su
- 1,5 çorba kaşığı Teremyağ
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 kase taze tel kadayıf

Tencerede erittiğiniz bir çorba kaşığı Teremyağ'a, önce irice doğranmış soğanları, sonra da balkabaklarını ekleyip bir süre kavurun. Üzerine su ve süt ilave edip balkabakları yumuşayınca kadar pişirin. Tuz ve tarçınla tatlandırın. Ocaktan aldıktan sonra blender ile çekin. Bir tavada yarım çorba kaşığı Teremyağ'ı eritin. Tel kadayıfları atıp hafif pembeleşip kıtırlaşınca kadar kavurun. Sıcak olarak servis tabaklarına aldığınız çorbanın üzerine tel kadayıf serpiştirerek servis yapın.