KREMALI BALKABAĞI ÇORBASI

Yarım kg balkabağı
5 bardak et suyu
1 kesme şeker
2 kaşık tereyağı
1 paket krema
Taze reyhan
Tuz
2 kaşık mısır nişastası
2 kaşık kavrulmuş badem

Et suyunu kaynatın. Kesme şeker ve tereyağını ekleyerek bir iki taşım kaynatın. Balkabağmı püre haline getirip ekleyin. Krema, kıyılmış reyhan, tuz, mısır nişastası ve bademi ilave edin. Biraz karıştırıp, ocaktan alın. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "deneysel" tarafından gönderildi. 19.02.2019

© lezzetler.com tarif no:100494 • adı:Kremalı Balkabağı Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:15