



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BALKABAĐI ÇORBASI

- 1 dilim balkabađı
- 1 adet ince pırasa
- 1 adet patates
- 1 bař kuru sođan
- 4 su bardađı su
- 2 su bardađı et suyu
- 1 orba kaşığı un
- 4 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay bardađı krema

Balkabağı soyulur, dilimlenir bir tencereye konur. zerine doğranmış papates, pırasa, soğan ve su eklenir. Orta teşte yumuşyana kadar haşlanır. Blenderden geçirerek pre haline getirilir. Diđer tencerede un yağ 3 dakika kavrulur. zerine sebzele karışım, tuz ve et suyu eklenir, bir taşım pişirilir. Ateřten almadan hemen önce krema katılır, karıştırılır.

[ML® Balkabağı Pastası için tıklayın](#)
