



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMASIZ BALKABAĞI ÇORBASI

1 dilim bal kabağı
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay bardağı süt
4-5 su bardağı su
Karabiber
Tuz

Kabak, havuç ve patatesi küp küp doğrayın.
Soğanı da ince ince kıyın.
Tencereyi ocağa alın. Zeytinyağını ekleyip soğan ve havuçları kavurun.
Ardından patates ve bal kabağını da ilave edip birkaç dakika daha kavurun.
Daha sonra suyunu ekleyin ve sebzeler yumuşayana kadar kaynatın.
Çorbanız kaynayınca blender'dan geçirip pürüzsüz bir kıvam elde edin.
En son karabiber ve tuzu da ekleyip bir süre daha kaynatın.

