



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI BALKABAĞI ÇORBASI

5 su bardağı su
1 orta boy soğan
1 diş sarımsak
100 gram balkabağı
2 yemek kaşığı mısır
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı pirinç
2'şer gram karabiber kırmızıbiber pul biber kimyon kişniş

Doğradığınız soğan ve sarımsağı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Balkabağını ilave edin. Balkabağını da diğer malzemelerle beraber soteleyin. Mısırı, pirinci, kimyonu ve 5 su bardağı suyu ilave edin. Malzemeler kaynadıktan sonra kişniş, kırmızıbiber, karabiber, pul biber ile tatlandırın. 2 yemek kaşığı krema ilave edin. Nişasta ile istediğiniz şekilde koyulaştırıp servise sunun.

[ML® Yoğurtlu Balkabağı Çorbası için tıklayın](#)[ML® Fırında Balkabağı Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Fırında Balkabağı Çorbası Videosu](#)