



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI VE DOLMALIK FISTIKLI BALKABAĞI ÇORBASI

SuperFresh Soğan 1 SU BARDAĞI
SIVI YAĞ 3 YEMEK KAŞIĞI
BAL KABAĞI KÜP DOĞRANMIŞ 500 GR
ORTA BOY PATATES, KÜP DOĞRANMIŞ 1 ADET
ORTA BOY HAVUÇ KÜP DOĞRANMIŞ 1 ADET
ET VEYA TAVUK SUYU (VEYA SADE SU) 2 LİTRE
TANE KARABİBER 1 ÇAY KAŞIĞI
DENİZ TUZU
SuperFresh Mısır 4 YEMEK KAŞIĞI
ÜZERİ İÇİN:
MAYDANOZ KIYILMIŞ ¼ DEMET
MOZZARELLA PEYNİRİ RENDELENMİŞ 1 ÇAY BARDAĞI
PUL BİBER 2 ÇAY KAŞIĞI

Bal kabağını küp şeklinde kesin.
Kabuğunu soyduğunuz patatesi de küp şeklinde kesin.
Kabuğunu kazıdığınız patatesi de küp şeklinde kesin.
Doğranmış tatlı beyaz SF soğanı sıvı yağda yumuşayana kadar kavurun.
Bal kabağını ilave edin. Birkaç dakika kavurun.
Daha sonra havuç ile patatesi de ekleyin.
Biraz daha kavurduktan sonra sıcak suyunu ekleyin.
Tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte, SEBZELER YUMUŞAYANA KADAR PİŞİRİN.
İndirmeye yakın rendelenmiş muskatı, taze çekilmiş karabiberi ve tuzu ekleyin.
Birkaç taşım daha kaynatın.
En son blender yardımı ile iyice çırpın.
Süt mısırı, kıyılmış maydanozu, pul biberi ve rendelenmiş mozzarella peynirini bir kaptaki karıştırın.
Çorbayı servis kaselerine paylaşın.
Çorbanın Üzerlerine hazırladığınız süt mısırlı karışımdan paylaşın.