



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKATLI BALKABAĞI ÇORBASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

3 su bardağı küp doğranmış balkabağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
Yarım çay kaşığı muskat rendesi
Yarım çay kaşığı tarçın
3 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı süt
Tuz
Üzerine:
1 çorba kaşığı adaçayı - kuru
2 adet kırmızı biber

Tereyağında küp doğranmış soğanı kavurun. Doğranmış kabakları ekleyerek birlikte 5 dakika soteleyin. Tavuk suyunu koyun ve kabaklar yumuşayınca kadar pişirin. Süt ve baharatları ekleyip bir taşım kaynatın. Arzu ederseniz, el blenderi ile karıştırarak pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın. Üzerine adaçayı ve kıyılmış kırmızı biber serpererek servis yapabilirsiniz.

