



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKATLI BALKABAĞI ÇORBASI

6 kişilik Gerekli malzeme;
300 gr soyulmuş balkabağı
1 soğan
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 su bardağı su
1 çay kaşığı muskat
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
Tuz
Karabiber

1. Balkabağını kuşbaşı iriliğinde doğrayın. 1 bardak su ve balkabağını tencereye alıp kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Soğanı temizleyip kıyın. Pirinci yıkayıp süzün.
2. Zeytinyağını tencerede ısıtın. Soğanı ekleyip kavurun. 1 su bardağı su ekleyip soğan şeffaf lası ncaya kadar pişirin. Balkabağı, pirinç ve 2 bardak suyu tencereye ekleyip pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Karışımı blenderden geçirip tencereye alın. Süt, muskat, tuz ve karabiber ekleyin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Dereotuyla süsleyip sıcak servis yapın.