



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES BALKABAĞI ÇORBASI

200 gram bal kabağı
1 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
400 gram patates
50 gram tereyağı
600 ml et suyu
200 gram krema
8-12 yaprak taze adaçayı
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
Acılı sucuk
Tuz
Karabiber

Kabağı yıkayın. Çekirdeklerini çıkarın ve küp küp kesin. Sarımsak, soğan ve patatesi soyun ve küp küp kesin. Geniş bir tencerede tereyağını eritin. Kabağı, sarımsağı, soğanı ve patatesi kısa bir süre içinde çevirin. Daha sonra et suyu ve krema ile karıştırın.

Orta ateşte 25 dakika kapağı kapalı bir şekilde pişirin. Arada sırada karıştırın. Adaçayını yıkayın kurulayın, sucuğu ince dilimler halinde kesin ve ikiye bölün ve ikisini bir tavada çevirin. Tenceredeki karışımı el blenderi ile püre haline getirin.

Tuz ve karabiber ekleyin. Çorbayı kâselere koyun ve üzerine adaçayı-sucuk karışımını yağı ile birlikte ekleyip servis edin.

