



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BALKABAĞI ÇORBASI

250 gram balkabağı
1 adet yemeklik doğranmış soğan
1 diş sarımsak
2 kaşık tereyağı
5-6 bardak su
Tuz
Karabiber
1 adet portakalın suyu
1 yemek kaşığı un

Balkabağını soyup kuşbaşı olarak dilimleyerek hazırlayınız. Aynı şekilde soğan ve sarımsakları da doğrayarak hazır hale getiriniz.

Tencerede tereyağını kızdırıp unu kavurunuz. İnce kıyılmış soğan ve sarımsaklarla doğradığınız balkabaklarını ilave ediniz.

Su ilave edip karıştırınız ve orta ateşte 15-20 dk.pişiriniz.

Balkabakları tamamen yumuşayana kadar pişirme işlemine devam ediniz ve çorbayı blenderdan geçiriniz.

Tuz, karabiber ve bir adet portakalın suyunu ilave edip kısık ateşte arada karıştırarak 5 dakika kadar pişirme işlemine devam ediniz.

Pişen çorbanızı dilediğiniz şekilde servis yapabilirsiniz. Ben bu portakallı lezzeti, portakal çanağında sunmak istedim.

