



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI BALKABAĞI ÇORBASI

1 su bardağı un
100 gr margarin
400 gr balkabağı
2 gr tel safran
2 limonun suyu
4 yumurtanın sarısı
3 litre sıcak et suyu
Tuz

Balkabağını temizleyip küçük parçalar şeklinde doğrayın. Tel safranı sıcak et suyuna ekleyip 5 dakika bekletin ve süzün. Margarin ile unu tencerede kavurun. Balkabağı ve et suyunu ekleyip pişirin. Tencereyi ocaktan alıp karışımı ılıtın. Blenderle püre halinde ezin. Karışımı tekrar tencereye alın. Limon suyu ve yumurta sarılarını bir kaptan çırpın. Balkabaklı karışımdan bir kepçe kadar alıp ilave edin. Elde ettiğiniz karışımı tencereye azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Tuzla tatlandırın. Çorba kâselerine paylaşırıp sıcak servis yapın.

