



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BALKABAĞI ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 dilim bal kabağı
2 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
1 litre sıcak su
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı zencefil, zerdeçal
Tuz
Karabiber

Öncelikle derin bir tencereye zeytinyağını alıp ısıtın. Küp küp doğranmış soğanı kavurun. İçine bal kabağı kabak, havuç ve patates ekleyip karıştırarak kavurmaya devam edin. Üzerine sıcak suyu ekleyip sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Zencefil, zerdeçal ve karabiberi ekleyin. Yumuşayan sebzeleri blender'dan geririn. Bir iki taşım daha kaynattıktan sonra, tuz ile tatlandırın. Ocağın altını kapatın.

