



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BALKABAĞI ÇORBASI

300 gram balkabağı
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
Zeytinyağı
2,5 su bardağı su
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Arzuya göre muskat rendesi ve zencefil

Küp doğranmış balkabağını, yemeklik doğranmış kuru soğan ve sarımsağı bir tencereye koyun. Zeytinyağında hafif soteledikten sonra üzerine suyu ilave edin. Kaynadıktan sonra karışımı homojen olması için blender'dan geçirin. Ardından içerisine süt ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan indirmeden tuz ve karabiber ilave edin. İsteğe göre muskat rendesi, zencefil de ekleyebilirsiniz. Sıcak su ile kıvamını ve yoğunluğunu damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

