



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ BALKABAĞI ÇORBASI

2 dilim balkabağı  
2 su bardağı süt  
1 çay bardağı pirinç  
1 adet kuru soğan  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
4 su bardağı su

Balkabağı kabaca doğranır, üzerine 2 su bardağı su konur ve yumuşana kadar haşlanır. Sonra blenderden geçirilir. Pirinç üzerine 1 su bardağı kadar su konur, kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Başka bir tencerede ince kıyılmış soğan yağda çevrilir. Üzerine balkabağı, süt, tuz, pirinç ve süt eklenir. Bir taşım kaynatılır. Sıcak olarak servise sunulur.

[ML® Sütlü Kabak Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "kakule" tarafından gönderildi. 14.12.2020