



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜTLÜ BALKABAĞI ÇORBASI

- 1 tane küp küp doğranmış patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 dilim küp küp doğranmış balkabağı
- 1 Fiske tuz

Balkabağı, patates ve soğanı bir tencereye alın üzerini iki parmak geçecek kadar ılık su ekleyin ve kaynatın malzemeler iyice pişip püre kıvamını alınca çatalla veya rondoyla ezip üzerine süt yağ ve tuz ekleyin ve 2 dk kadar kaynatın. Sağlıklı bebek çorbamız hazır.