



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME YOĞURTLU BAL KABAĞI ÇORBASI

500 gr bal kabağı
1,5 litre su
1 adet ayva
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı taze zencefil
Yarım demet maydanoz, kıyılmış
1 tatlı kaşığı tuz
50 gr zeytinyağı
100 gr İçim Süzme Yoğurt

Bal kabağı, ayva, sarımsak, zencefil ve tuzu 2 litre suda 30 dakika haşlayın.
Daha sonra içine kıyılmış maydanozu ilave ederek blenderdan geçirin ve üzerine zeytinyağını ekleyin.
Her bir çorba tabağına eşit olarak İçim Süzme Yoğurt'u paylaşırın ve sıcak servis edin.

