



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE SOĞANLI BALKABAĞI ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Tuz, karabiber

2 Su Bardağı su

1 Çorba Kaşığı un

2 Kahve Fincanı süt

500 gr balkabağı

3 Dal Üzeri için: taze soğan

Balkabağını küçük doğrayıp suda haşlayın ayrı bir tencerede sana margarini ve unu kavurun. Süt ilave edip karıştırın kabağı suyu ile birlikte unlu karışıma ilave edin tuz, karabiber ekleyip karıştırın blenderden geçirin yeniden tenreye alın ve 2 dakika daha pişirip ocağı kapatın çorba kaselerine aktarın kıyılmış taze soğanla birlikte servis yapın.