



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ BALKABAĞI ÇORBASI

<https://www.aksam.com.tr>

Bal kabağını püre hâline gelecek şekilde haşlayın. Çok az tarçın, zencefil ve süt ekleyin. Koyu ve yoğun bir kıvam yakalamanız gerekiyor. İsteyenler yumurtanın sarısı ile de bağlayabilir. Ardından tuz ve baharatlarını isteginize göre ayarlayabilirsiniz. Bal kabağı çorbasını maydanoz ve domatesle süsleyebilirsiniz.

