



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ BALKABAĞI ÇORBASI

500 gram balkabağı
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
1 litre su
Tuz
Zeytinyağı

Zeytinyağını tencereye koyup, küp küp doğradığınız balkabağı, patates ve havucu ekleyin.
2-3 dk kavurduktan sonra toz zencefilli ekleyin.
1-2 dk sonra kaynamış suyu ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin.
Sebzeler yumuşayınca blendırdan geçirin ve 5 dakika kadar kısık ateşte kaynatın.
Son olarak tuzu ekleyip servis edin.

