



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI BALKABAĞI ÇORBASI

3 dilim balkabağı
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
Sıvı yağ
Tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı zerdeçal
2 litre su
1 su bardağı süt
1 su bardağı et suyu veya tavuk suyu

Kabakları soyup yıkayın ve küp küp doğrayın.
Patatesleri ve havuçları ayrı ayrı rendeleyin.
Soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın.
Suyu tencerede kaynatıp içine önce balkabaklarını ekleyin.
Ardından sırasıyla patatesleri de ekleyip yumuşayana kadar pişirin.
Bu esnada havuçları, soğanları ve sarımsakları çok az sıvı yağda kavurun ve çorbaya ilave edin.
Et suyunu ve tuzu da ekleyip sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
Sebzeler pişince çorbanızı pürüzsüz bir kıvam elde edene dek blenderden geçirin.
İçine süt, pul biber ve zerdeçal da ekleyip bir taşım daha kaynatın.
Son olarak karabiberi de ilave edip altını kapatın.
Biraz ılınan çorbanızı servis edebilirsiniz. Dilerseniz üzerini kabak çekirdeği içi ve kruton ekmeklerle süsleyebilirsiniz.

