



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDEÇALLI BALKABAĞI ÇORBASI

1 dilim balkabağı (500 gr)
1 baş soğan
1 diş sarımsak
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Yarım çorba kaşığı zerdeçal
6 su bardağı su

Soğan ve sarımsak ince ince kıyılır. Balkabağı kesme şeker büyüklüğünde doğranır. Tecereye ayçiçek yağı konur, ısınınca soğan ve sarımsak eklenir, pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine balkabağı ilave edilir. Bir kaç dakika sotelenir. Tuz, zerdeçal ve su konur. Balkabakları yumuşayana kadar pişirilir.