



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ BALKABAĞI ÇORBASI

500 gr. balkabağı
2 adet büyük patates
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
380 gr. taze keçi peyniri
800 ml. tavuk suyu veya bulyon
150 ml. taze krema
Tuz ve karabiber

Balkabağı, patates, soğan ve sarımsağı soyun. Hepsini küp şeklinde doğrayın ve NutriCook'un buhar sepetine yerleştirin. NutriCook tenceresine tavuk suyunu koyun; buhar sepetini tavuk suyunun üstünde kalacak şekilde tencereye yerleştirin. NutriCook'un kapağını kapatın.

Akıllı kontrol saatini 5 dakikaya ayarlayın. 2. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirdiğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar.

Pişirme işlemi sona erdiğinde, NutriCook'un kapağını açın. Sebzeleri pişme suyuyla karıştırarak püre haline getirin. Kimyonu, iri parçalara kestiğiniz keçi peynirini ve kremayı ekleyip tekrar karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırıp sıcak olarak servis yapın.

[ML® Fırında Balkabağı Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Fırında Balkabağı Çorbası Videosu](#)