



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ASYA USULÜ SOĞANLI BALKABAĞI ÇORBASI

800 gr balkabağı  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı  
Bir ince dilim taze zencefil  
1 çorba kaşığı köri  
3 diş sarımsak, ezilmiş  
500 ml İçim Şef Krema  
750 ml tavuk ya da sebze suyu  
1 adet lime suyu  
4 taze soğan, doğranmış  
1 kırmızı biber

Balkabaklarını soyun, 2 cm'lik şeritler halinde dilimleyin. Fırını önceden 220°C'de ısıtın. Balkabağını geniş bir pişirme tepsisine serdiğiniz yağlı kağıt üzerinde fırına verin. 1 tatlı kaşığı zeytinyağı üzerlerine gezdirin. Yağlı kağıdı bir tente gibi kullanarak balkabaklarının üzerini kapayın. 45 dakika balkabakları yumuşayana kadar pişirin. Fırından çıkarın ve serinlemeye bırakın. İçim Tereyağı'nı tavada ısıtın. Zencefil, köri, sarımsak, lime suyu ve şekeri ekleyerek 1 dakika karıştırın. İçim Şef Krema'yı karışıma ekleyin ve 2 dakika boyunca kaynatın. Balkabaklarını ve tavuk/sebze suyunu ilave edin. Bir 10 dakika daha birlikte pişirin. Karışımı süzgeçten geçirerek servis tabağına alın ve içerisinden zencefili çıkarın. Çorbayı üzerinde tercihe bağlı üzerinde taze soğan ve taze fesleğen ile servis edebilirsiniz.

