



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI BALKABAĞI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram balkabağı  
1 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı toz şeker  
Yarım çay kaşığı tarçın  
2 yemek kaşığı balzamik sirke  
Tuz  
Karabiber  
Taze nane  
Haşhaş tohumu  
Krema için:  
Toz fıstık  
Kaymak  
Krema

Balkabaklarını 1 santimetre kalınlığında dilimleyin. Sarımsağı ince dilimleyip zeytinyağında soteleyin ve balkabaklarını da ekleyip sotelemeye devam edin. Balkabakları hafif şeffaflaşmaya başlayınca tarçın ve şekeri ilave edip karıştırın. Balzamik sirke, tuz ve karabiberi ilave edin. Bir dakika kadar bekledikten sonra ocaktan alıp üzerini bir kapakla mutlaka kapatın.

Kaymağı krema ile çırparak yumuşatın ve içine fıstığı ilave edin. Balkabağını 15 dakika kadar dinlendirdikten sonra fıstıklı krema ile servis tabağına alın.

Taze nane ve haşhaş tohumu ile süsleyip servis edin.

