



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI BORANİSİ

Kullanılacak Malzemeler

250 gr yoğurt
1 kg balkabağı
Tuz, karabiber
300gr kıyma
2 orta boy soğan
7-8 çorba kaşığı tereyağı
5 diş sarımsak
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanma Şekli

Balkabağının kabuklarını soyun. Kabakları bir cm küpler biçiminde doğrayın. Yıkayıp süzgece çıkarın. Tencerede tuzlu su kaynatın. Kabakları atın. Yumuşayana kadar pişirin. Süzdürüp yağı eritin ve ince doğranmış soğanları kavurun. Kıymayı ekleyin suyunu çekene kadar pişirin. Tuz, karabiber, kırmızı biberi ayarlıyarak atın. Ateşten indirin. Yoğurdu dövülmüş sarımsakla karıştırın. Haşlanan kabakları süzüp servis tabağına yerleştirin. Üzerine kavrulmuş sıcak kıymayı yayın. Tereyağını pul biberi ile kızdırın. Yarısını üzerini dökün. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Biberli tereyağının diğer kısmını yoğurdun üzerine dökerek servis yapın.