



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAĞI ÇORBASI

THY Skylife

500 gram balkabağı, orta büyüklükte küp kesilmiş  
½ çay bardağı zeytinyağı  
1 adet kuru soğan, dört eşit parçaya bölünmüş  
4 diş sarımsak  
Aldığı kadar su  
2 çorba kaşığı süzme yoğurt  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Kırmızı pul biber  
Tuz  
Karabiber

Zeytinyağını derin bir tencerede ısıtın. Balkabakları, soğan ve sarımsağı ekleyip 5 dakika kavurun. Üzerini geçecek kadar su ilave edip balkabakları yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp püre hâline getirin. Yoğurdu ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tekrar ocağa alıp kısık ateşte pişirmeye devam edin. Aynı bir küçük sos tenceresinde tereyağı ve pul biberi yüksek ateşte köpürtün. Yağ karışımını çorbaya ilave edip karıştırın. Ocaktan alın. Çam fıstığı ve maydanozla süsleyip sıcak servis edin.

