



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAĞI ÇORBASI

1 kg Adapazarı balkabağı  
1 adet orta boy patates  
1 adet küçük boy soğan  
4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı  
5-6 su bardağı sebze suyu  
Çay kaşığının ucu ile tarçın ve muskat  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
100 gram keçi peyniri  
30 gram kavrulmuş kabak çekirdeği  
1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Balkabağının kabuklarını ve varsa çekirdeklerini temizleyin. Küp şeklinde doğrayın. Patateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Soğanı incecik doğrayıp zeytinyağı ile birlikte kısık ısıda soteleyin. Soğanın rengi değiştikten sonra bal kabağı ve patatesi ilave edin. Üzerini örtecek kadar sebze suyu katıp karıştırın. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Kısık ısıda ve tencerenin kapağı kapalı olarak 25-30 dakika pişirin. Pişirme sırasında azar azar kalan sebze suyunu da ekleyin. Sebzeler yumuşayınca ocaktan alıp, krema kıvamı alana kadar blender'den çekin. Tarçın ve muskatı katıp karıştırın. Üzeri için 2 yemek kaşığı yardımıyla keçi peynirine şekil verin. Çorbayı servis tabaklarına pay edip üzerlerini keçi peyniri ve kabak çekirdeği ile süsleyin. Zeytinyağı gezdirip, sıcak veya ılık olarak servis yapın.

