



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇORBASI

500 gram balkabağı (doğranmış)
1 adet soğan (doğranmış)
1 adet havuç (doğranmış)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı sebze suyu veya tavuk suyu
1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı zencefil (taze veya toz)
Yarım su bardağı süt veya krema
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Kruton
Kabak çekirdeği
Taze krema

Zeytinyağını ve tereyağını tencerede ısıtın. Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Havuç ve balkabağını ekleyerek birkaç dakika daha kavurun. Sebzelerin üzerine sebze suyunu veya tavuk suyunu ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Karışımı orta ateşte, balkabağı ve havuç yumuşayana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Çorbayı ocaktan alın ve blenderdan geçirerek pürüzsüz bir kıvam elde edin. Tekrar tencereye alın, kıvamı yoğun gelirse bir miktar su ekleyebilirsiniz. Süt veya kremayı ekleyerek karıştırın. Zencefil ve muskat rendesiyle lezzetlendirin. Birkaç dakika daha pişirin ama kaynamasına izin vermeyin. Çorbayı kaselelere alın. Üzerine kruton, kabak çekirdeği, veya biraz krema gezdirerek servis edebilirsiniz.

