# BALKABAĞI ÇORBASI

Malzemeler:
500 gr balkabağı
1 adet kuru soğan
3 kaşık sıvıyağ
1 kaşık tereyağı
1 kaşık mısır nişasta
2 kaşık un
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber Tuz
Pulbiber
2 diş sarımsak
3 parça piliç etli kemik
Üzerini süslemek için iri kıyılmış ceviz

Yapılışı:
Kabaklar soyulur, yıkanır, biraz suyla haşlandıktan sonra süzülerek püre yapılır. Piliç etli kemikler suda haşlanır, kaynayınca köpükleri alınır. Rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, 1 adet defne yaprağı ile 30 dk. kaynatılır. İçinden etli kemikler alınır. Etleri ayrılır, küçük doğranarak bir tabağa alınır. Diğer yandan püre kabak yanmaz tavada 3kaşık sıvıyağ, nişasta ve unla birlikte kavrulur. Kavrulduktan sonra ateşten indirilir, ılık su ilavesi yapılarak tel çırpıcıyla kanştırılır. Boza kıvamına gelince et suyu olan tencereye ilave edilir, kanştırarak 15-20 dk. kaynatılır. Bir tavada 1 kaşık tereyağda ezilmiş sarımsaklar, pulbiber, tuz konur, kavrulur. Ateşten alınınca maydanoz ince ince kıyılır, ilave edilir. Küçük doğranmış piliç etleri çorbaya konur, bir iki taşım kaynatılır, hazırlanan sos, kaynamakta olan çorbaya ilave edilir. Kaselere konup cevizle süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:26889 • adı:Balkabağı Çorbası • gönderen:Son yolcu • indirme tarihi:05.05.2024 - 10:04