



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAĞI ÇORBASI

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

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 karıştırılır. Boza kıvamına gelince et suyu olan tencereye ilave edilir, karıştırarak 15-20 dk. kaynatılır. Bir tavada 1 kaşık tereyağında 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. Kaselelere konup cevizle süslenerek servis yapılır.

