



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALKABAĞI EZMESİ

400 gr. balkabağı
300 ml. elma suyu
70 ml. elma sirkesi
30 gr. şeker
1 tutam safran1 küçük kırmızı biber
4 ince yeşil soğan
8 dilim kepekli ekmek
300 gr. taze keçi peyniri
biraz anason
tere
pulbiber
tuz

Kabağın kabuklarını soyun, çekirdeklerini temizleyin, minik küp şeklinde doğrayın, elma suyunu, sirkeyi, şekeri, safranı kaynatın. 100 gr. kabağı 4 dakika haşlayın, kenara alın. Elma suyuna kalan kabakları, anasonu ekleyin. Kabakları suyunu tamamen çekinceye kadar 15 dakika pişirin. Anasonu içinden alıp, kabakları püre yapın. Biberin çekirdeklerini çıkararak küçük doğrayın, küp kabaklarla beraber püreye atın, tuz ve pul biberi katın, soğumaya bırakın. Soğanları temizleyin ince halka doğrayın. Ekmeklerin üzerine bolca peynir sürün, üzerine püreyi sürün, soğan ve tereyle süsleyerek servis yapın.