



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BALKABAKLI PEYNİRLİ SALSA SOS

1 adet yeşil chili biberi  
35 gr. zencefil  
150 gr. balkabağı  
20 gr. şeker  
60 ml. zeytinyağı  
175 ml. sebze suyu  
1 adet yeşil limon  
5 sap kişniş  
40 gr. feta peyniri  
Tuz  
Karabiber

Balkabağını soyun. Biberi ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Zencefili soyun. Hepsini küçük küp doğrayın. Zeytinyağını tencerede ısıtıp sebzeleri şeker ilavesiyle kavurun. Sebze suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın. Soğuması için bekletin. Limonu sıcak suyla yıkayın. Kabuğunu soyup suyunu sıkın. (3 yemek kaşığı olmalı.) Balkabaklı karışıma limon suyu ve limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın. Kişnişi kıyın. Peyniri elinizle ufalayın. Servis anında sosa peynir ve kişnişi ilave edin.