



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BALKABAĞI ÇORBASI

- 500 gram balkabağı
- 1 adet soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet kapy biber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet taze zencefil yarım ceviz büyüklüğünde
- 100 mililitre krema
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- Üzeri için:
- 1 çorba kaşığı hazır pesto sos
- 1 çay bardağı ceviz içi

Balkabağını irice doğrayıp fırın tepsinine aktarın. Üzerine tuzu ve taze çekilmiş karabiberi serpin. Üzerini folyo ile kapatıp 200 dereceye ayarlı fırında yumuşayınca kadar pişirin.

Tereyağını ve sıvı yağı tencerede ısıtın. İnce kıyılmış soğanı, zar şeklinde doğradığınız kapy biberi ve ufak doğranmış zencefil ile patatesi ilave edip sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun. Fırında yumuşayınca kadar pişirdiğiniz balkabaklarını ilave edin. Üzerini üç parmak geçecek kadar kaynar su ekleyin. Tuzunu ayarlayıp yüksek ateşte birkaç taşım kaynattıktan sonra ateşi orta ayara getirin.

15 dakika daha pişirip çorbayı ocaktan alın. Krema ile birlikte blender'den geçirin. Eğer çorbanın kıvamı fazla yoğun gelirse kaynar su ile seyreltebilirsiniz. Üzerini fesleğenli pesto sosla birlikte havanda ezilmiş ceviz içi ile tamamlayarak servis edin.

