



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KASESİNDE BALKABAĞI ÇORBASI

Ekmekten Çorba Kaseleri için:

7- 7 ½ Su Bardağı Buğday Unu (700-750g)

2 ½ Su Bardağı Su (700ml)

2 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası

3 Yemek Kaşığı Tereyağı

2 Yemek Kaşığı Toz Şeker

4 Çay Kaşığı Tuz

Çorba için:

2 ½ Su Bardağı Balkabağı Püresi (500g)

½ Paket Süt Kreması (100ml)

3 ½ Su Bardağı Tavuk Suyu (700ml)

1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

1 Adet Rendelenmiş Soğan

2 Çay Kaşığı Sarımsak Rendesini

1 Yemek Kaşığı Taze Kekik veya Fesleğen

1 Yemek Kaşığı Maydanoz, İnce Kıyılmış

Taze Kaşar Peyniri (50g)

Tuz ve Karabiber

Fırınınızı önceden 200oC ayarlayıp ısıtın.

Unu eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına aktarın. Önce Pakmaya Instant Kuru Mayası ve su, ardından diğer hamur malzemesini ekleyip minimum 8-10 dakika yoğurun.

Ele yapışmayan, sağlam bir ekmek hamuru elde edince, istediğiniz kasenin büyüklüğüne göre, 4-6 parça koparıp, yuvarlak şekli verin.

Pişirme kağıdı serili tepsiye aralarında mesafe bırakarak dizip, üzerlerini kapatarak mayalanmaları için oda sıcaklığında 45 dakika bekletin.

Önceden 200oC ısıtılmış fırında, dışı kahverengileşip, kalın bir kabuk oluşuncaya dek pişirin.

Fırından aldığınız ekmekleri ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Soğuyan ekmeklerin tepesini kesip, içlerine çorba paylaştırarak kestiğiniz dilimi üzerine kapatın ve servis yapın.

Üzerine balkabağı püresi ve tavuk suyu ekleyip karıştırarak kaynatın.

Kaynamaya başlayınca altını kısıp, kısık ateşte 25-30 dakika pişirin.

Son olarak kremayı ekleyip, hafif köpüklenene dek 1-2 dakika karıştırıp çorbayı ocaktan alın.

Soğuyan ekmeklerin tepesini kesip, kase olarak kullanmak üzere bekletin.

Çorbanızı, ekmekten kaselere paylaştırıp, isteğe göre üzerlerinde taze kokulu otlar, maydanoz ve kaşar peyniri rendesi ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121304 • adı:Ekmek Kasesinde Balkabağı Çorbası • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:01.04.2025 - 20:34