



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖRİLİ BALKABAĞI ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı köri
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı kişniş
- ¼ çay kaşığı toz kırmızı acı biber
- 3 su bardağı su
- 3 adet MAGGI tavuk bulyon
- 500 gr balkabağı püresi
- 1 su bardağı krema

Hazır balkabağı püresi kullanmıyorsanız öncelikle, ayıklanmış balkabağını üzerini çok az geçecek kadar suda yada buharda yumuşayana kadar haşlayın ve blendırdan geçirerek püre haline getirin.

Daha sonra tereyağını bir tencerede eritip, üzerine ince ince kıyılmış soğan ve sarımsağı ekleyin. Soğanlar pembeleşene kadar 3-5 dakika arada karıştırarak kavurun. Köri, tuz, kişniş ve toz kırmızı biberi ekleyip 1 dakika daha pişirin.

Su ve MAGGI tavuk bulyonları ekleyip kaynayana kadar bekleyin. Kaynayınca ocağın altını kısıp 15-20 dakika tatlar birbirine karışana kadar pişirin.

Son olarak balkabağı püresini ve kremayı ekleyip, arada karıştırarak ısınana kadar 5 dakika daha pişirin.