



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BALKABAĞI ÇORBASI

<https://turkinfo.hu>

Sütötök krémleves csillagánizssal

1 kg balkabağı
50 gr tereyağı
2 adet orta boy soğan
4 diş sarımsak
2 adet defneyaprağı
2-3 adet yıldız anasonu
Pul biber
50 gr rendelenmiş parmesan peyniri
Zeytinyağı
1 litre sıcak su (et suyu da kullanılabilir)
Tuz
Karabiber

Balkabağının kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.

Zeytinyağını ve tereyağı tencereye alın, soğanı ve kabağı ekleyerek 5 dakika orta ateşte kavurun.

Sonra rendelenmiş sarımsağı ve defne yaprağı ekleyin, 5 dakika daha kavurun.

Üzerine suyu, yıldız anasonu, pul biberi ve parmesanı ekleyerek yüksek ateşte çektiği kadar pişirin.

Sonra kabak tamamen yumuşayana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. (Eksilirse üzerine su ekleyebilirsiniz.)

Yumuşayan sebzeyi tenceredeysen pürüzsüz bir kıvam yakalayınca kadar blendırdan geçirin (önce defneyaprağını ve yıldız anasonunu tencereden alın).

Sonra bir süzgeçten de geçirin.

Tuz ve karabiber ile tatlandırarak, Balkabağının yağıyla ya da kremayla ile servis yapın.

