



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI BALKABAĞI ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram balkabağı (doğranmış)  
1 adet orta boy soğan (doğranmış)  
1 adet havuç (doğranmış)  
2 diş sarımsak (ince doğranmış)  
2 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı  
1 çay bardağı krema  
4 su bardağı sebze veya tavuk suyu  
Tuz ve karabiber  
Üzeri için: ince doğranmış maydanoz veya krema gezdirmek için birkaç damla

Bir tencereye zeytinyağı veya tereyağını alın ve orta ateşte eritin.  
Doğranmış soğan, havuç ve sarımsağı ekleyin, yumuşayana kadar 4-5 dakika kavurun.  
Balkabağını da tencereye ekleyip 3-4 dakika daha kavurun. Bu işlem balkabağının lezzetini arttıracaktır.  
Sebze veya tavuk suyunu ekleyin, tuz ve karabiberle tatlandırın.  
Çorbayı kaynayana kadar yüksek ateşte pişirin, sonra altını kısıp balkabağı yumuşayana kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirmeye devam edin.  
Çorbayı ocaktan alıp bir blender yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin.  
Çorbayı tekrar ocağa alıp kremayı ekleyin, karıştırarak 2-3 dakika daha ısıtın.  
Çorbayı kasele alın, üzerine ince doğranmış maydanoz veya bir miktar krema gezdirerek servis edin.

