



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## PORTAKALLI ZENCEFİLLİ BALKABAĞI PÜRESİ

1,75 kg balkabağı (kabuğu soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, iri zar biçiminde doğranmış)  
25 g (yaklaşık 1 1/4 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
25. cl. (1 su bardağı) portakal suyu (taze sıkılmış)  
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)  
1 çorba kaşığı tozşeker  
1 1/2 çorba kaşığı taze zencefil (ince kıyılmış; ya da bir tutam toz zencefil)

Tereyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince balkabağı parçalarını koyup, tuzu serptikten sonra, sık sık karıştırarak, 20 dakika pişirin. Portakal suyu, limon suyu, tozşeker ve zencefili ekleyip, sık sık karıştırarak, karışımı 35 dakika daha pişirin. Tavayı ateşten alıp, karışımı bir salata kâsesine aktarın ve çatala ezerek püre haline getirin. Püreyi yıldız biçimi uç takılmış sıkma torbasına doldurup, çukur bir tabağa eşmerkezli yuvarlaklar çizerek sıkın ve oda sıcaklığına ininceye kadar bekletip, servis yapın.

[ML® Balkabağı Pastası için tıklayın](#)