



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ BALKABAĞI ÇORBASI

500 gr balkabağı
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
1 adet orta boy patates
1 adet kapy biber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet taze zencefil (yarım ceviz küçüklüğünde)
100 gr labne peyniri
Üzeri için:
Pesto sos
Ceviz içi

Balkabağını bir parmak uzunluğunda ve iki parmak genişliğinde doğrayıp fırın tepsisine aktarın. Üzerine tuzu, taze çekilmiş karabiberi serpin. Üzerini folyo ile kapatın.

Balkabaklarını 200 dereceye ayarlı fırında yumuşayınca kadar pişirin.

Tereyağını ve sıvıyağını tencerede ısıtın. İnce kıyılmış soğanı ekleyin. Soğan yumuşayınca zar şeklinde doğradığınız kapy biberi, zencefili ve patatesi ilave edin. Sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun.

Kavurduğunuz sebzelerle fırında yumuşayınca kadar közlediğiniz balkabaklarını ilave edin.

Balkabaklarını çatalla ezin, üzerini üç parmak geçecek kadar 1 tatlı kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası ilave edilmiş suyunu ekleyin. Tuzunu ilave edin. Birkaç taşım yüksek ateşte kaynatıktan sonra ateşi orta avara getirin. 15 dakika pişirin.



