



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ BALKABAĞI ÇORBASI

Anadolujet Magazin

500 gr balkabağı
12 gr taze zencefil
Sebze suyu
1 adet kuru soğan
1 tutam taze kekik
1 tutam deniz tuzu
tane karabiber
1 tutam taze kişniş
30 ml krema/zeytinyağı
Sebze suyu için:
1 litre su
1 adet kuru soğan
1 adet kereviz kökü
1 adet defne yaprağı
4 adet tane karabiber

Soyduğunuz bal kabaklarını iri parçalar hâlinde kesip fırın tepsisine yerleştirdikten sonra çok az zeytinyağı ve taze kekik ilave edip karıştırın. 180 derecelik fırında kabakların üzeri kızarıncaya kadar, yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Pişirme işlemi devam ederken minik küpler hâlinde kestiğiniz soğanı zeytinyağıyla karamelize edip üzerine daha önce rendelenmiş taze zencefil serpiştirin. Daha sonra karamelize edilmiş soğana malzemelerini kaynatıp süzdüğünüz sebze suyunu, fırından çıkan kabakları ve kremayı ilave edin. Tüm bu malzemeyi blender yardımıyla karıştırıp krema kıvamına getirdikten sonra tuz, karabiber ve taze kişniş ekleyerek servise hazır hâle getirin.

