ZERDEÇALLI BALKABAĞI ÇORBASI

1 kg ayıklanmış balkabağı,
2 çorba kaşığı fındık yağı
1 adet yemeklik doğranmış soğan
2-3 diş ezilmiş sarmısak,
1 çorba kaşığı un
1 küçük parça rendelenmiş zerdeçal veya 1/2 çay kaşığı toz zerdeçal
1/2 çay kaşığı rendelenmiş muskat
1 çay kaşığı karabiber,
1 çay kaşığı pulbiber
1/2 çay kaşığı tarçın,
3 su bardağı et suyu
2 su bardağı su,
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çay bardağı kabak çekirdeği

Fındık yağını derin bir çorba tenceresine alıp kızdırın ve soğanı pembeleşene kadar kavurun. Yıkanıp küp doğranmış balkabağını ekleyip birkaç dakika ara sıra karıştırarak soteleyin. Sarımsak, un, zerdeçal, muskat, karabiber, pulbiber, tarçın ve tuzu ilave edip 1 dakika daha soteleyin. Et suyu ve suyu ekleyip tencerenin kapağı kapalı olarak kabak yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika orta ateşte pişirin. Ocaktan aldıktan sonra el blenderi yardımıyla püre haline getirin. Kabak çekirdeklerini önceden ısıtılmış 150 derece fırında 15 dakika kavurun. Çorbayı kaselere aldıktan sonra üzerini kabak çekirdeği ile süsleyip servis yapın.

Not: Çorba ve dip sosların yanına çok yakışan baharatlı lavaşı yemek öncesi atıştırmalık olarak da ikram edebilirsiniz. Yukarıda verdiğimiz ölçüden 2 fırın tepsisi baharatlı lavaş hazırlayabilirsiniz. Lavaş ince bir yapıya sahip olduğundan fırınlarken kısa sürede yanabilir, o nedenle pembeleşince hemen fırından almaya özen gösterin.