



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FIRINDA BALKABAĐI ÇORBASI



2 dilim balkabađı (500 gr)
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
5 su bardađı su
Beşamel sos için:
1 su bardađı süt
1 orba kaşığı tereyağı
1,5 çorba kaşığı un
1 ay kaşığı tuz

- # Soyulmuş ve dilimlenmiş balkabağı fırın kabına konur. zerine baharatlar serpilir, zeytinyağı gezdirilir.
- # Balkabağı 190 derece fırında 45 dakika pişirilir.
- # Tencereye tereyağı ve un konur. Un pembeleşene kadar kavrulur. Soğuk süt ve tuz eklenir, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Beşamel sosun üzerine pişen balkabağı konur ve blenderden geçirilerek pre yapılır.
- # Son olarak su eklenir, orta ateşte karıştırarak fazla kaynatmadan pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Balkabağı fırında piştiği için farklı bir lezzette olur.