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

YOĞURTLU BALKABAĞI ÇORBASI



1 Dilim balkabağı (500 gr.)
1 Adet pırasa
1 Adet kuru soğan
1 Adet iri boy kereviz
2 Diş sarımsak
1 Su bardağı yoğurt
6 Su bardağı su ya da etsuyu
1 Kahve fincanı ayçiçek yağı
2 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Ön hazırlık olarak balkabağı ve kereviz soyulur, iri parçalar halinde kesilir.
Pırasa da soyulur, birkaç parçaya kesilir, soğan ve sarımsak ince kıyılır.
Tencereye ayçiçek yağı konur, orta ateşte biraz ısınınca soğan ve sarımsak katılır, yumuşayana kadar kavrulur.
Üzerine pırasa, balkabağı ve kereviz atılır, birkaç kez yağda çevirdikten sonra, 4 su bardağı su ya da etsuyu eklenir.
Bütün sebzeler tencerenin kapağı kapalı olarak, kısık ateşte en az yarım saat kaynatılır.
Yumuşayan sebzeler robottan geçirilir. Üzerine 2 su bardağı su ya da etsuyu ile çırpılmış yoğurt birden dökülür.
Çorbaya en son tuz katılır, karıştırarak bir taşım kaynatılır, sıcak olarak çukur servis tabaklarına konur, üzerine kırmızı pul biber serpilir.

Not: Balkabağının tatlı yapısı nedeniyle tuz miktarı az gelebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 681 | Adı: Yoğurtlu Balkabağı Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:08