



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

FIRINDA BALKABAĞI ÇORBASI



2 dilim balkabağı (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 bardağı su
Beşamel sos için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1,5 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz

- # Soyulmuş ve dilimlenmiş balkabağı fırın kabına konur. Üzerine 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 püre yapılır.
- # Son olarak su eklenir, orta ateşte karıştırarak fazla kaynatmadan pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Balkabağı fırında piştiği için farklı bir lezzette olur.