



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı 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.