

Kremali Balkabagi Corbasi

Malzemeler

1/2 kilogram balkabagi (soyulmus ve dilimlenmis hani su tatlisini yaptiginiz kavun ici, oranj renkli kabak)

2 adet orta boy kuru soğan (yemeklik dogranmis)

1 adet elma (kabuklari soyulup, dilimlenmis)

1 yemek kasigi tereyagi

2 su bardagi su

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi karabiber

5 su bardagi tavuk veya et suyu (ya da hazir bulyon tablet kullanin)

Yarim su bardagi hazir cig krema (marketlerde kutu sutu gibi kutularda satilir)

Terbiyesi icin:

1 adet limonun suyu ve 1 adet yumurta

Uzeri icin:

Yarim demet cok ince kiyilmis maydanoz

Ve kruton ekmek dedigimiz, zar seklinde dogranip, kizartilmis ekmek

Yapilisi

Ilk olarak soyulmus ve elma gibi dilimlenmis balkabagini yıkayıp, suzelim, bir tencereye yerlestirelim.

Uzerine yagi, dilimlenmis elma ile yemeklik dogranmis kuru sogani ekleyelim.

Orta isili atesin uzerine oturtalim.

Hemen 2 su bardagi suyu da tencereye koyup, en az 40 dakika haslayalim.

Kabaklar guzelce yumusadiginda ocagin altini kapatip, sogumaya birakalim.

Sonra da bir el blenderi veya mutfak robotunda ya da catalla bu karisimi iyice ezip, tekrar tencereye bosaltalim.

Uzerine tavuk ya da et suyunu koyarak tekrar orta ateste kaynamaya birakalim.

Kaynayinca icine, guzelce cirptigimiz limon sulu yumurta terbiyesini surekli karistirarak ilave edip, 2-3 dakika sonra corbayi ocaktan alalim.

Sicakken icine yine karistirarak kremayi, tuz ve karabiberi ekleyelim.

Servise sunmadan once de ince kiyilmis maydanoz ve kruton ekmekle susleyip, ikram edelim.