Balkabağı çorbası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	35 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	CombiSteamer V4000 45 2021 itibarıyla

Kavrulmuş balkabağı ve köri soslu kremalı balkabağı çorbası: ısıtıcı, aromatik ve hafif baharatlı. Körili krutonlar çıtır çıtır bir tat katar ve artan ekmekleri değerlendirmenin mükemmel bir yoludur.

Balkabağı kavurma

800 g Balkabağı (örneğin ak ceviz), yaklaşık 3 cm'lik büyük parçalar halinde kesilmiş

1 Kırmızı soğan, büyük parçalar halinde

1 kırmızı pepperoncini biberi, çekirdekli

2 Diş sarımsak

2 çk Köri

1 çk tuz

100 g Ekmek, küçük küpler halinde

1 yk zeytinyağı

1 çk Köri

Balkabağı çorbası

800 ml sebze suyu

200 ml Krema

tuz

karabiber

2 yk Kabak çekirdeği veya zeytinyağı

Balkabağı kavurma

Fırını Buharlama ile sıcak hava modunda 230 °C'ye önceden ısıtın. Kabak küplerini, soğanı, pepperoncini biberi ve sarımsağı yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın ve köri ve tuzla tatlandırın. Fırın tepsisini önceden ısıtılmış fırına yerleştirin ve yaklaşık 25 dakika pişirin. Ekmeği zeytinyağı ve köri ile karıştırıp fırın tepsisine sebzelerin yanına yerleştirin ve yaklaşık 10 dakika daha fırında pişirmeye devam edin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Pişirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 25 Dak. °C

Yiyecekleri ekleyin

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 10 Dak. °C

Balkabağı çorbası

Kavrulmuş balkabağını, soğanı, pepperoncini biberi ve sarımsağı bir tencereye alıp üzerine suyu ve kremayı ekleyip kaynatın. Çorbayı incecik püre haline getirip tuz ve karabiberle tatlandırın. Çorbayı servis edin, üzerine krutonları yayın ve üzerinde zeytinyağı gezdirin.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	04.08.2025