

# Balkabağı orbası



## Malzemeler:

1. Balkabađı (1000 gr)
2. Süt (4 su bardađı)
3. Su (1 su bardađı)
4. Sođan (1 adet)
5. Krema (4 yemek kaşığı/arzuya kalmış)
6. Karanfil (2-3 diř karanfil)
7. Dereotu (yarım demet)
8. Tuz (1 yemek kaşığı)
9. Karabiber (yarım tatlı kaşığı)
10. Muskat
11. Yumurta sarısı (2-3 adet/çorbanın terbiyesinde kullanılacak)
12. Limon suyu (1 fincan/ çorbanın terbiyesinde kullanılacak)
13. Kreton ekmeđ (serviste üzerine kullanılacak)

## Yapılış/İşlem Basamakları:

1. Balkabağını yıkayıp soyunuz.
2. Balkabaklarını ufak ufak dilimleyip derin bir tencereye alınız
3. Üzerine sütü ve suyu ilave ediniz.
4. Tuz, biber, muskat, soyulmuř sođan ve karanfilleri ekleyin.
5. Kabaklar iyice yumuřayana kadar en az 40 dakika kaynatın.
6. Ateřten alınca soğan ve karanfilleri çıkarın.
7. Kalan çorbayı el blenderıyla çırpınız veya tel süzgeçten geçiriniz.
8. orba tamamen homojen olduktan sonra, tekrar çorbayı tenceresiyle birlikte ocağa alınız.
9. Orta ateşte kaynayıncaya kadar ısıtınız.
10. Bir kâsede yumurta sarılarını ve limon suyunu çırpınız.
11. orba tamamen piştikten sonra çorbadan yarım kepçe alıp terbiye kasesine döküp karıştırarak yediriniz, yedirdikten sonra yarım kepçe çorba alıp tekrar aynı karışım içinde karıştırınız.

12. Bu işlem 2-3 defa yapılarak **çorba terbiye** edilir. **Terbiye işleminde amaç; pişerken dağılmış olan çorbayı toplamak ve birbirine bağlamaktır. Ayrıca terbiye işlemi çorbanın görünüşünü düzeltir ve lezzetini artırır.**
13. Sıcak olarak tabaklara paylaşılır her tabağa bir kaşık krema, bir tutam ince kıyılmış dereotu ve kreton eklemek ilave edip hemen servisi yapılır. (Krema işi arzuya kalmış bir durumdur; ilave etmek zorunda değilsiniz.)

**Not:** Kabakları düdüklü tencerede pişirebilirsiniz; ancak bu durumda pişirme süresini kısaltmalısınız.

