



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ SÜTÜYLE ÇORBA

<https://www.elele.com.tr>

- 1 adet yeşil kabak
- 1 adet küçük soğan
- 1 tatlı kaşığı hindistancevizi yağı
- Su
- 1 adet yumurta
- 2 kaşık Hindistan cevizi sütü
- 1 tatlı kaşığı limon
- Dereotu

İlk dört malzemeyi tencereye koyun pişirin, püre haline getirin, tekrar ocağa koyun. Yumurta ve Hindistan cevizi sütü ve limon ile çırpın, yavaş yavaş çorbaya karıştırın. Kıyılmış dereotunu ekleyin.

