



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAKLI PİRİNÇ ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 400 gr sakız kabağı, 4 avuç kırık pirinç, yarım lt süt, yarım lt et suyu, yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Pirinç ayıklandıktan sonra tuzlu suda haşlanıp iyice süzülür ve bir kenara bırakılır. Kabukları ayıklanmış ve küçük parçalar doğranmış kabaklar bir tencereye konur ve içine kaynar süt katılır. Kabak parçaları haşlanınca önceden haşlanmış ve suyu süzölmüş pirinç katılır. Kaynar et suyu, yeteri kadar tuz karabiber katıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve orta ateşte çorba 20 dakika kadar pişirilir. Pişince, çorba kâselerine boşaltılır, sıcak sıcak servis yapılır. İstenirse çorba ateşten indirildikten sonra bir kahve fincanı kadar rendelenmiş kaşar peyniri katılabilir ve karıştırdıktan sonra servis yapılır.
