KOLAY PİRİNÇLİ KABAK ÇORBASI

Gerekli malzeme
3 orta boy taze kabak
1 çay bardağı haşlanmış pirinç
4-5 su bardağı et suyu
1 adet kuru soğan
25 gr tereyağı
Yarım demet dereotu
Tuz
Karabiber

Kuru soğanı soyup kıyın. Tereyağını bir tencerede eritip soğanı pembeleştirin. Kabakları yıkayıp rendeleyin. Kıyılmış kabakları soğana ilave edip birkaç dakika kavurun üzerine et suyunu ilave edin. 5 dakika kadar kaynattıktan sonra blendırla çırparak pürüzsüz kıvama getirin. Haşlanmış pirinci ekleyip karıştırın. Dereotunu küçük doğrayıcıda kıyın. Tuz, karabiber ve kıyılmış dereotunu ilave edip ağır ateşte pişirin. Çorbayı kaselere paylaştırıp sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37178 • adı:Kolay Pirinçli Kabak Çorbası • gönderen:peri kızı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:50