



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİRİNÇLİ KABAK ÇORBASI

Gerekli malzeme

3 orta boy taze kabak

1 ay 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.