



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NURANIYE

4 orta boy kabak
1 su bardağı pirinç
1 çay bardağı sıvı yağ
1 demet taze soğan
Yarım demet maydonoz dereotu
1 kase yoğurt
4 diş sarımsak
Yarım çay bardağı yağ
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar su

Kabakları temizleyip, rendeleyin. Taze soğanları küçük küçük doğrayın. Maydanozları ve dereotlarını ince ince kıyın. Taze soğanları sıvıyağ ile kavurun. Üzerine rendelenmiş kabakları ilave edin ve biraz daha kavurun. Daha sonra pirinç ve su ilave edin. Suyunu tamamen çekmeden önce maydanoz ve dereotu da ilave edin. Suyunu çekinceye kadar pisirin. Soğumaya bırakın. Sarmısaklı yoğurt hazırlayıp, soğuyan karışımı bu yoğurtlu sosa bosaltın. Tuz ilave edip hazırladığınız yağlı sosu da servisten önce gezdirerek üzerine dökün.

