



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ KABAK ÇORBASI

4 adet kabak
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
8 su bardağı su
1 adet et bulyon
1 tatlı kaşığı tuz
8-10 dal dereotu

Soğan ince kıyılır. Kabaklar kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Pirinç ılık, tuzlu suya ıslatılır. Tencereye yağ konur. Eriyince soğan atılır, şeffaflaşana dek kavrulur. Üzerine kabak eklenir. Yumuşayınca suyu süzölmüş pirinç katılır, birkaç kez çevrilir. Üzerine sıcak su ilave edilir. Pirinçler şişince tuz ve bulyon eklenir. İnce kıyılmış dereotu serpilir, karıştırılır. Ateşten alınır, sıcak olarak servise sunulur.