



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KABAK ÇORBASI

1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 çorba kaşığı margarin
3 orta boy kabak
1 çay bardağı haşlanmış
4-5 su bardağı sıcak su
Yarım demet dereotu
Tuz
Karabiber

Kuru soğanı soyup küçük küçük doğrayın. Margarin ve sıvıyağı bir çorba tenceresine koyup soğanı ekleyin. Üzerine bir fiske tuz serpip şeffaflaşana kadar kavurun. Kabakları yıkayıp sap ve uç kısımlarını kesin. Bir kassenin içine ince ince rendeleyin. Kabakları soğana ilave edip birkaç dk kavurun ve üzerine sıcak su ilave edin. 5 dk kadar pişirip haşlanmış pirinci ekleyin. Dereotunu yıkayıp incecik kıyın ve çorbaya ilave edin. Tuz, karabiber ekleyip kısık ateşte 5 dk daha pişirin. Çorbayı kaselere paylaşırıp sıcak servis yapın.