



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KABAK OGRATEN

- 1 kilo kabak
- 2 yumurta
- 2 adet dolmalık biber
- 4 soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı pirinç
- 1 tutam karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam kekik

- 1- Pirinçler ayıklanıp, kaynar suda haşlanır. Süzgeçle bir tarafa çıkarıp soğutulur.
- 2- Bir tencere de yağla birlikte önce soğanlar; ardından da rendelenmiş kabak ve tuz konup kavrulur. Karabiber, kekik ilave edilip kabaklar iyice yumuşayınca kadar pişirilir.
- 3- Tencere ateşten alınıp robota konup kabaklar püre haline getirilir. Püre haline gelmiş kabak tencereye boşaltılır ve tekrar ateşe konur.
- 4- Bir kapta unla süt iyice iyice çırpılır. Aynı bir kapta 2 yumurta da çırpıp unlu sütle karıştırılır. Bu unlu sütlü karışım kabağa ilave edilip kanştıra kanştıra pişirilir. Pürüzsüz muhallebi kıvamına gelince ateşten alınır.
- 5- Borcamın dibine haşlanmış pirinçler yerleştirilir. Üzerine kabaklı karışım dökülüp kaşıkla yaydırılır. Kızgın fırına verilip iyice kızartılır.