



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ KREMALı KABAk ÇORBASI

2 adet kabak
1 ay bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 küçük kutu krema
Yarım demet dereotu
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Önce pirinç haşlanır. Başka tencereye yağ konur, ince kıyılmış soğan eklenir ve pembeleştirilir. Üzerine rendelenmiş kabak ve tuz katılır. Birkaç tur kavurduktan sonra su ilave edilir. Kabak yumuşayana kadar pişirilir. Pirinç eklenir. Bir taşım pişirdikten sonra ateşten alınır. Hemen krema ve ince kıyılmış dereotu katılır, karıştırılır.