



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÇORBA

1 bardak pirinç
1 su bardağı süt
2 adet kabak
1 baş soğan
2-3 diş sarımsak
1 fincan un
1 fincan soya yağı
2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
Tuz
Dereotu

Bir tavada soya yağını kızdırın. Sonra, ince rendelenmiş soğanı pembeleşinceye kadar yağda kavurun. İnce rendelenmiş sarımsak, tuz, süt ve unu da ilave edin. Kabakları rendeleyip haşlanmış pirinçle beraber tencereye ekleyin. İnce kıyılmış dereotunu da ekleyip koyulaşana kadar pişirin. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpip sıcak servis yapın.

[ML® Süt Çorbası için tıklayın](#)
