



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ SAKIZ KABAĞI ÇORBASI

Malzemeler:

3-4 adet kabak
1 kaşık pirinç
2 bardak süt
3 bardak et suyu
2 kaşık un
Karabiber
Tuz
Rendelenmiş kaşar peyniri
Dereotu

Yapılışı:

Pirinçler az suda haşlanır. Yağda un sarartılıp süt ilave edilir. Kabaklar soyulup küp küp doğranır, çorbaya ilave edilir. Pirinçler atılır, tuz, karabiberle karıştırılıp tatlandırılır. 20-25 dk. pişirilir. Pişen çorba robottan geçirilebilir veya kabaklar rendelenerek pişirilir, ezilmeden servis yapılır. Eski kaşar rendesi ile süslenir, arzuya göre dereotu da kullanılabilir.

[ML® Sütü Kabak Çorbası için tıklayın](#)