

Nuraniye

Malzemeler

4 adet kabak
1 su bardagi pirinc
3 yemek kasigi zeytinyagi
1 demet taze sogan
Yarim demet nane, maydanoz ve dereotu
Tuz
Su
Suzme yogurt
4-5 dis sarimsak
1 tatli kasigi kirmizi pul biber

Yapilisi

Kabaklari rendeleyelim, taze sogan kucuk kucuk dograyalim ve nane, dereotu, maydanoz incecik kiyalim. Tencereye zeytinyagini alip uzerine taze sogan koyalim ve kavuralim. Uzerine rende kabaklar ilave edelim ve kavuralim. Daha sonra pirinc ekleyelim ve su ilave edelim.Suyunu cekene kadar pisirelim. Pisen kabakli pirinc uzerine nane, maydanoz, dereotu ilave edelim ve sogumaya birakalim. Soguduktan sonra uzerine sarimsakli yogurt yapalim ve dokulup iyice karistiralim. Uzerine pul biber dokerek soguk servis edelim. Afiyet olsun:)