

Pirincli Kabak Corbasi

Malzemeler

3 adet kabak
1 cay bardagi haslanmis pirinc
1 adet kuru sogan
3 corba kasigi riviera zeytinyagi
5-6 dal dereotu
4 su bardagi sicak su
Tuz
Karabiber

Yapilisi

Yemeklik dogradiginiz sogani zeytinyagi ile beraber corba tenceresine koyup saydamlasana kadar kavurun.

Rendelenmis kabaklari tencereye koyup birkac dakika daha kavurun.

Uzerine sicak suyu ilave edin. Kivam koyu ise istege bagli 4 yerine 5 bardak sicak su da ekleyebilirsiniz.

Bir tasim kaynattiktan sonra blendirdan gecirin.

Haslanmis pirincinizi ilave edin.

Ince kiydiginiz dereotunu, tuz ve karabiberi ekleyerek 5 dakika daha kaynatin. servise hazir..