

Ayvalık Kabak Çiçekli Yoğurt Aşısı

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~124 kcal

Açılış 4/10

Ayvalık kabak çiçekli yoğurt aşısı yoğurtlu pirinç çorbası kabak çiçeğiyle birleştirerek Ege'ye hafif, çiçeksi ve serin bir kâse sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 8 adet Kabak çiçeği
- 4 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane

Yapılışı

- Pirinci yıkayıp suyla birlikte tencereye alın.
- Pirinci yumuşayana kadar 15-18 dakika pişirin.
- Kabak çiçeklerini ince doğrayıp tencereye ekleyin, 3 dakika daha pişirin.
- Yoğurdu bir kasede açıp tencereden aldığınız sıcak sudan azar azar ekleyerek ılıtın.
- Ilık yoğurdu çorbaya karıştırıp naneyi ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini son 3 dakikada eklemek yapılışın tamamını dağlamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı tencerenin üstüne nane serpiyerek limonla tamamlayın.

Alerjenler

Süt