

Ayvalık Kabak Çiçekli Yoğurt Aşısı

Toplam 33 dk

Hazırlama 5 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

- 8 kabak çiçeğini nazikçe temizleyip şerit doğrayın.
- Yarım su bardağı pirinç 4 su bardağı suda 12 dakika haşlayın.
- 1.5 su bardağı yoğurdu iki kepçe sıcal pirinç suyuyla 111 keşilmesin.
- Yoğurdu tencereye ekleyip 4 dakika karıştırarak ısıtın.
- Kabak çiçeği ve naneyi ekleyip 3 dakika pişirin.
- Çiçekler dağılımsız diye ocaktan alımden servise edin.

PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini son 3 dakikada eklemek yapılışları tamamen dağılımsızdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbanın üzerine nane serpiyerek limonla tamamlayın.

Alerjenler

Süt