ETLİ LEBENİ ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

250 gr yağlı kuzu parça et
½ su bardağı nohut 1 su bardağı dövme 1 kg yoğurt
1 yumurta
Tuz
Sos İçin:
1 yemek kaşığı sade yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Geceden ıslatılan nohut ve dövme, kuşbaşı doğranan etle birlikte düdüklü tencereye konularak bir litre suda iyice pişirilir. Diğer taraftan yoğurdun içerisine (yoğurdun kesilmemesi için) bir yumurta ve bir tatlı kaşığı tuz konularak çırpılır. Kaynamaya başlayan et, nohut ve dövmenin üzerine çırpılmış yoğurt ilave edilir. Bir iki taşım kaynatılıp ateşten alınır. Sıcak olarak üzerine bir kaşık yağda kırmızı pul biber ve nane dağlanmak suretiyle yenilir.

© lezzetler.com tarif no:130017 • adı:Etli Lebeni Çorbası (Şanlıurfa) • gönderen:fahrettin • indirme tarihi:08.05.2024 - 04:06