



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ LEBENİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yağlı kuzu parça et 30 gr.

Nohut - 10 gr.

Döme - 10 gr.

Yoğurt - 30 gr.

Yumurta - 10 gr.

Tuz - 2 gr.

isot - 3 gr.

Kuru nane - 2gr.

Sadeyağ - 5 gr.

Nohut ve döme gecedan ıslatılır. ıslatılan bakliyatlar kuşbaşı doğranan etle birlikte düdüklü tencereye konularaksuda pişirilir. Ayrı bir kaptayogurdun içersine biryumurta ve bir tutam tuz konularak çırpılır. Kaynamaya başlayan et, nohut ve dömenin üzerine bu karışım ilave edilir. Bir iki taşım kaynatılıp ateşten alınır. Sadeyağın içersinde dağlanan kırmızı pul biber ve nane üzerine dökülür. Sıcak olarak servis edilir.

