



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ LEBENİYE (DİYARBAKIR)

Köfte için:

250 gr kıyma

1 kuru soğan

tuz, karabiber

Çorba için:

1 su bardağı haşlanmış nohut

yarım su bardağı pirinç

1 kase yoğurt

1 yumurta

1 çorba kaşığı un

Üzeri için:

2 çorba kaşığı tereyağı

nane

Tencerenize pirinçleri alın ve üzerini aşacak kadar su ile haşlanmaya bırakın. Pirinçler pişince haşlanmış nohutları da ilave edin. Terbiyesi için yoğurt, un ve yumurtayı karıştırın, haşlama suyundan ilave ederek terbiyenin kesilmesini önleyin. Diğer tarafta kıyma, tuz ve baharatla minik top köfteler yapın.

Köfteleri unlayıp tavada kızartın. Çorbanın terbiyesini koyup karıştırın. Üzerine köfteleri boşaltın. Beraber pişerken soğanları küp doğrayın. Tereyağında kızarana kadar soteleyin. altını kapatınca nanesini ilave edip çorbanın üzerine dökün.