



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LEBENİ ÇORBASI (DİYARBAKIR)

2 kase yoğurt
6 bardak su
2 kaşık un
1 yumurta
1 su bardağı dövme
1 su bardağı nohut
1 tutam aş otu kişniş tohumunun yaprakları
250 gr yağ
1 tatlı kaşığı nane (ya da bir tutam yarpuz)

Önce yoğurt yumurta, un, ve su ilavesiyle bir kapta çırpılır.
Harlı ateşe tahta kaşıkla karıştırılarak pişirilir.
Kaynayan bu yoğurtlu karışıma önceden haşlanmış dövme ve nohut ilave edilir.
İçine yazın tuza bastırılmış aşotunu beklettiğimiz sudan alınıp katılır.
Çorba piştikten sonra üzerine naneli kızdırılmış yağ dökülerek yenir.

Not: Nane yerine yarpuz adı verilen yabani nanede kullanılabilir.