



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBENİ ÇORBASI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

2 su bardağı aşurelik buğday
1 kilo yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Su

Aşurelik buğdayı ayıklayıp yıkayın ve düdüklü tencereye koyup buğdayların üstüne buğdayların iki katı kadar bol su ekleyin. Düdüklü tencerede buğdayları yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Buğdaylar iyice pişince derin bir kabın içinde yoğurdu çırpın ve pişmiş olan buğdayları ve tuzu yoğurda ekleyip iyice karıştırın ve soğuyana kadar bekletin. Hazırladığınız lebeni çorbasını servis yaparken biraz buz ve suyla sulandırıp servis yapın.