LEBENİ ÇORBASI (ŞANLIURFA)

2 kg. yoğurt
1 su bardağı ıslatılmış nohut
2 su bardağı ıslatılmış döğme
1 çay kaşığı tuz

Döğme ve nohut bir tencerede yumuşayıncaya kadar pişirilir.
pişmiş nohut ve dövmeye katılır birkaç taşım kaynatılır (sık sık tahta bir kaşıkla karıştırmak koşulu ile), tuz eklenir.
Servis tabaklarına konur.
Sıcak veya soğuk servis yapılır.

Not: Yoğurt tatlı ve yağlı olmalıdır, aksi takdirde lebeninin tadı bozulur.

© lezzetler.com tarif no:39113 • adı:Lebeni Çorbası (Şanlıurfa) • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:53