



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOFTELİ LEBENİYE ÇORBASI (GAZİANTEP)

Köftesi için;
250 ge. kıyma
1 rende kuru soğan
Tuz
Karabiber
Köfteleri kızarma yağı
Çorba için;
1 su bardağı haşlanmış, iyice pişmiş ve kabukları soyulmuş nohut
Yarım su bardağı pirinç
Yarım kg yoğurt
1 yumurta
1 yemek kaşığı un, silme
Üzeri için;
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı nane

Köfte harcı için verilen malzemeleri karıştırıp nohut büyüklüğünde köfteler yapın. Hepsini bir tepsiye dizip buzdolabında dinlendirin. Yarım kg yoğurt, yarım su bardağı pirinç, 1 yumurta ve 1 yemek kaşığı un ile aynı yağla çorbası gibi bir çorba pişirin. Çorba kaynamaya başlayınca nohutları ilave edin ve pirinçler iyice yumuşayana kadar pişirin. Çorba pişerken teflon tavaya 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağını koyun. Yağ kızınca köftelerin hepsini tavaya alın. Tavayı sallayarak köfteleri kızartın. Çorba pişip köfteler de kızarıncaya servisten yarım saat öncesine kadar her ikisini ayrı ayrı bekletin. Yarım saat öncesinde çorbayı ısıtın, köfteleri çorbaya ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Tereyağını ve zeytinyağını tavada kızdırın. Naneyi ekleyin. Karışımı çorbaya ilave edip servis yapın.