LEBENİYE ÇORBASI

2 çay bardağı aşurelik buğday
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı kuru fasulye
5 su bardağı sıcak et suyu
1 çay bardağı konserve mısır
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pul biber
Tuz

Buğday, nohut ve kuru fasulyeyi akşamdan ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün yine ayrı kaplarda haşlayın. Hepsini bir tencereye alın. Üzerine et suyunu ekleyip 20 dakika pişirin. Sonra mısırı ekleyip beş dakika daha pişirin. Yoğurdu bir kaseye alıp çırpın. Üzerine çorbanın suyundan azar azar ekleyerek yoğurdu çorbayla aynı sıcaklığa getirin. Ocağın altını kısın ve yoğurdu tencereye azar azar ilave edin. Kaynama noktasına gelince ocaktan alın. Tereyağını kızdırıp, içine naneyi ekleyin. Sonra pulbiberi koyup ocağı kapatın. Karışımı çorbanın üzerine dökün.

Fotoğraf "pastörize" tarafından gönderildi. 25.01.2021

© lezzetler.com tarif no:88865 • adı:Lebeniye Çorbası • gönderen:siyami • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:42