



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBENİYE (KİLİS)

Kilis Valiliği

1 kg orta yağlı parça et
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
3 kg yoğurt
1 yumurta
Tuz
Nane
Sade yağ

Et kuşbaşı doğranır, üzerini basacak kadar su eklenerek ocağa konur. Yoğurt süzülür. Gecedan ıslatılmış nohut ilave edilerek pişirilir ve kaynamakta olan et suyunun üzerinde oluşan köpük alınır. Et ve nohut pişmeye yakın pirinç konur. Bu arada süzme yoğurt bir yumurta ile kaşıkla dairesel hareketlerle karıştırılarak hafif ateş üzerinde ilitilir. Tenceredeki pirinçli çorbanın üzerine aktarılır. Çorba iyice özleşinceye kadar pişirilir. Üzerine kızdırılmış sade yağ ile nane gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Yoğurtlu Lebniye için tıklayın](#)

