



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBENİYE (MARDİN)

Mardin Valiliği

MALZEMELER

500 gr. parça et,
1 su bardağı nohut,
500 gr. süzme yoğurt,
2 yumurta,
100 gr. un,
250 gr. pirinç,
125 gr. margarin,
1,5 tatlı kaşığı nane,
Yeterince su

YAPILIŞI:

Bir gece önceden ıslatılmış nohut ve et tencereye konur. Üzerine biraz su ve tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya yakın üzerine biriken köpükleri alınır, et ve nohut pişinceye kadar kaynatılır. Et ve nohut pişince içine pirinci ilave edilir, pirinçler iyice açılınca ateşten alınır.

Diğer tarafta süzme yoğurda yumurta ve un ilave edilerek kısık ateş üzerinde iyice karıştırılır. Yoğurt ısınca içine diğer tencerede bulunan tüm malzemeler suyuyla birlikte içine yavaş yavaş karıştırılarak boşaltılır. Çorba iyice özleşinceye kadar pişirilir. Yağ tavasında yağ iyice kızdırılır, nane ile karıştırılarak yemeğin üzerine dökülür. Çorbanız servise hazırdır.