



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

LEBENİYE

200 gr kıyma
1 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1.5 lt. su
Tuz
Karabiber

Kıymayı tuz ve karabiberle yoğurup küçük köfteler hazırlayın. Bir tavada 1 yemek kaşığı yağda çevirerek kızartın. Pirinci suyla haşlamaya bırakın. Pirinçler yumuşayınca nohut ve köfteleri ekleyin. Yoğurt, un ve yumurtayı bir kasede çırpın üzerine çorbanın suyundan azar azar alarak ılıklaştırın. Çorbanın sıcaklığına yaklaştığında yavaşça çorbaya dökün ve çorbayı karıştırarak pişirmeye devam edin. Bir kaç taşım daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Üzerine kızdırılmış sana yağı ve nane dökerek servis yapın.