



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI LEBENİYE ÇORBASI

300 g yağsız kıyma
1 bardak pirinç
7 diş sarımsak
1 bardak nohut
10-15 adet pancar sapı
5-6 bardak su
3 bardak süzme yoğurt
1 adet yumurta
1,5 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
2 yemek kaşığı sana klasik
2 yemek kaşığı nane

Pancar saplarını ince doğrayın, sarımsağı dövün. Eğer hazırda haşlanmış nohut yoksa yarım bardak kadar nohudu gecedan ıslatın. Üstünü geçene kadar su ile haşlayın.

Kıymayı tavada yarım fincan su ilâvesiyle suyunu salıp çekinceye kadar kavurun, yağın yarısını ve sarımsağı ekleyin, birkaç kez altüst edin.

Pazı sapı ve kavrulmuş kıymayı bir tencereye alın. Pazılar biraz yumuşayınca kadar çevirin. Baharatları, tuzu ve suyu koyun. Kapağını kapatarak kaynamaya bırakın. Kaynayınca yıkanmış pirinç ve haşlanmış nohudu ekleyin. Bir kap içinde süzme yoğurdu yumurta ve biraz su ile iyice karıştırın. Yoğurdu ufak bir tencerede çok kısık ateşe koyun ve sürekli aynı yönde karıştırarak biraz ısıtın. Kaynayan çorbaya iyice ısınan yoğurdu sürekli karıştırarak ilâve edin. Bir iki taşım birlikte kaynatın ve altını kapatın.

Kalan yağı küçük bir tavada kızdırın ve naneyi ekleyin. Servis yapmadan önce çorbanın üstüne dökün.