



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİLLİ LEBENİYE (KİLİS)

Filiz Tercan

1/2 kg az yağlı kuşbaşı koyun eti
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
600 g süzme yoğurt
1 yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı dövülmüş kuru nane
1 çay kaşığı tuz
Bir tutam karabiber
6 su bardağı su.

Et çok az yağda kavrulur; tuz, karabiber eklenir. Nohutlar haşlanıp aktarılır. Suyu verilir.

Pişince pirinç yıkanıp eklenir.

Ayrı bir tencerede yoğurt, yumurta, tuz ve karabiber karıştırılarak pişirilir.

Özleşince pişmeye yakın çorbanın sıcak suyundan eklenip sulandırılır.

Çorbaya azar azar eklenip ilk beş dakika karıştırılır.

Kısık ateşte 20-25 dakika pişirilir.

Diğer yanda tereyağı eritilip nane eklenir ve ısıtılır, çorbaya dökülür.

Not: Nohut bir gece önceden ıslatılmış olmalı. Yoğurdun süzme olması önemli; aksi halde yemek ekşi olabilir.

Adını Arapça süt ve yoğurt anlamlarına gelen leben sözcüğünden alan, çorba sınıfına girse de ana yemek olan lebeniye sıcak içilmesine rağmen hem yaz hem kış sofralarının sevilen lallarındandır. Yanında özellikle şehriydi bulgur pilavı ile yeniyor. Etlili yapılırsa etin saç gibi ince olarak lif lif ayrılmasından ötürü kekilli, etsiz yapılırsa da kel adıyla tanımlanıyor. İçine köfte eklenerek yapılanı ise kubbül lebeniye olarak isimlendiriliyor.

Lebeniye Hüseyinoğlu köyünde de, ama biraz farklı yapılıyor. İlk yoğurt yayılıp (sulandırılıp) pirinçle kaynatılıyor ve haşlanmış nohut atılıp biraz daha pişiriliyor. İneceğine yakın koyunun kuyruk yağında kavrulmuş et eklenip 1-2 taşım kaynatılarak servis ediliyor. Polatbey köyünde ise bahar aylarında ağır misafire ikram edilen bir yemektir.