



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBENİYE ÇORBASI (GAZİANTEP)

<https://www.hurriyet.com.tr>

Köftesi için:

200 gram kıyma

1 küçük soğan

1 çay kaşığının ucuyla tuz ve karabiber

Çorba için:

1 su bardağı haşlanmış nohut

2 yemek kaşığı pirinç

1,5 su bardağı süzme yoğurt

2 yemek kaşığı beyaz un

Yarım limon suyu

6 su bardağı sıcak su

Sos için:

2 yemek kaşığı dolusu tereyağı

2 yemek kaşığı dolusu kuru nane

İlk olarak kıyma, soğan rendesi, tuz ve karabiberi yoğuruyoruz. Fındık büyüklüğünde köfteler yapıp una buluyoruz. Tavaya 1-2 yemek kaşığı sıvı yağı ekleyip köfteleri hafifçe çeviriyoruz. Bir tencereye sıcak suyu koyuyoruz. Yıkanmış pirinci, nohudu ilave edip pişmeye bırakıyoruz. Ardından köfteleri de koyuyoruz. Tuzu da ilave edip karıştırıyoruz. Yoğurt, limon suyu ve unu pürüzsüz kıvama gelene kadar bir kasede iyice çırpıyoruz. Sonra yoğurtlu sosun üzerine tencereden bir kepçe sıcak su ilave ediyoruz ve kesilmemesi için sürekli karıştırıyoruz. Ardından sosu hızlıca tencereye ilave edip hızlıca karıştırıyoruz. Diğer taraftan da tereyağını tavada eritiyoruz. İçine nane ilave edip hafifçe yakıyoruz. Son olarak çorbanın içine ekleyip karıştırıyoruz. Çorbamız hazır.