



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LABNELİ ÇORBA

Hazel Bektaş

pınarlabne 250 gr  
yoğurt (isteğe bağlı)  
50 gr kıyma  
kekik nane vb.

Yapılışı

bir tencereye göz kararı yoğurt ve 250gr pınar labne ve tencere bir mikta yer artacak şekilde su koyup kaynatmaya başlayalım.Çorbamız kaynarken bizde kıymamızı hazırlayalım çorba hazır olduktan sonra 50 gr kıymamızı içine koyalım ve tekrar kaynatalım hazır oluktan sonra servis için kaselere koyalım ve kekik nane kullanarak süsleyelim ve servise hazır.