



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LABNELİ ÇORBA

Burcu Yıldırım Kasımoğlu

- 1 adet pınar labne peynir
- 1/2 çay bardađı pirinç
- 1/2 çay bardađı bulgur
- 1/2 çay bardađı mercimek
- 1 adet konserve mısır
- 4-5 kařık un
- 2-3 kařık yođurt
- 1 kase hazır mantı

Önce unumuzu az yağda kavuruyoruz sonra üzerine 5 -6 bardak su ekleyip pirinç bulgur ve mercimek onları ekleyip kaynamaya bırakıyoruz su kaynayana kadar bizde yoğurt ve labne peynirimizi çırpıyoruz kaynayan sudan yavaş yavaş alıp labneli karışama yavaşça ekliyoruz kesmesin diye sonra bu labnelş karışımı sulandırdıktan sonra kaynayan tencereye yavaş yavaş ekliyoruz karıştırarak. sonra içine mantı ve mısırları ekliyoruz damak tadına göre tuz kekik kırmızı pul biber karabibe ve çok az kimyon ekleyip mantılar pişinceye kadar kaynatıyoruz arzuya göre üzerine kırmızıtoz biberi yağda kavurup dkebiliriz.