



LEBENİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Nohut-10 gr.
Dövme - 10 gr.
Yoğurt - 20 gr.
Tuz - 3 gr.
Yumurta - 15 gr.
Nane - 3 gr.
İsot - 3gr.

Nohut ve dövme bir önceki gecedan ıslatılır. Ertesi gün düdüklü tencereye konularak suyla pişirilir. Aynı bir kaptan yoğurt, yumurta ve tuz iyice çırpılır. Kaynamaya başlayan nohut ve dövmenin üzerine ilave edilir. Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır. Soğuk olarak servis edilir.

Not: Yoğurtlu bir çorba türü olan bu yemeğin adı Arapça Leben (süt) sözcüğünden türemiştir.

