



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEBENİ ÇORBASI (ŞANLIURFA)

100 gr nohut  
1/2 kg dövme  
2 kg yoğurt  
Tuz

Nohut dövme bir gece önce ıslatılarak yumuşatılır.

Yumuşayan dövme ve nohut üzerine iki katı su eklenerek pişirilir.

Pişen ve suyunu çeken dövme ile nohut (kaynamaya devam ederken) ayrı bir yerde çırpılan ve yaklaşık 10 gr tuz karıştırılan 2 kg yoğurt eklenir.

Yoğurt eklendikten sonra karışım tekrar kaynama noktasına gelinceye kadar sürekli karıştırılır. Kaynayan Urfa Lebenisi kâselere doldurulur ve soğutucuya kaldırılır.

Ana yemek öncesinde soğuk olarak servis edilir.

