



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LEBENİ ÇORBASI (ŞANLIURFA)

2 kg. yoğurt
1 su bardağı ıslatılmış nohut
2 su bardağı ıslatılmış dövme
1 çay kaşığı tuz

Dövme ve nohut bir tencerede yumuşayınca kadar pişirilir.
pişmiş nohut ve dövme katılır birkaç taşım kaynatılır (sık sık tahta bir kaşıkla karıştırmak koşulu ile), tuz eklenir.

Servis tabaklarına konur.

Sıcak veya soğuk servis yapılır.

Not: Yoğurt tatlı ve yağlı olmalıdır, aksi takdirde lebeninin tadı bozulur.
