



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEBENİ - YOĞURT ÇORBASI (DİYARBAKIR)

MALZEME:

Yoğurt 3 su bardağı
Su 8 su bardağı
Döğme 1 kase
Yağ 3 çorba kaşığı
Yumurta 1 adet
Kuru nane 3 çorba kaşığı
Tuz Yeterince

YAPILIŞI:

3 kase yoğurt, bir yumurta, 4 kase su ve bir miktar tuz, orta büyüklükte bir tencereye konur. 15 dakika devamlı çırpılır. Sonra çok hararetli ateşte 20 dakika kadar tahta kaşıkla karıştırılarak pişirilir. Diğer taraftan 1 kase döğme 2-3 defa temizce yıkanır, kaynamakta olan yoğurdun içine konur. Pişinceye kadar yani döğmeler yumuşayınca kadar kaynatılır. Piştikten sonra yere indirilir. Servise alınacağı zaman 3 kaşık yağ ile 2 kaşık kuru nane bir tavada kızdırılır, yemekten 10 dakika evvel kızdırılmış yağ çorbanın üzerine dökülür.