



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBENİYE ÇORBASI

100 gr dana kıyma
1 su bardağı haşlanmış nohut
Yarım su bardağı pirinç
1 adet yumurta sarısı
200 gr yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 adet soğan
1 yemek kaşığı nane
1 adet havuç
1 dal kereviz sapı
50 gr haşlanmış mısır
50 gr haşlanmış bezelye
1 adet tost ekmeği
1 dal taze nane
1/4 adet muskat
Knorr Sirkeli Ve Sarımsaklı Salata Sosu

Kıymayı tuz, karabiber ve rendelenmiş soğanla yoğurup nohut büyüklüğünde hazırlayın ve una buladıktan sonra bir tavada kızartın.

Nohutu ve haşlama suyunu tencerenize koyduktan sonra terbiyenizi hazırlayın.

Yoğurt, un ve yumurta sarısı üzerine çorbadan bir kepçe alıp ekledikten sonra hızlıca karıştırın.

Terbiye ılıdığı zaman çorbaya ekleyin ve karıştırın.

Köfteleri, sebzeleri ve pirinci ekleyin ve 10 dakika pişirin

1 yemek kaşığı Knorr Sirkeli Ve Sarımsaklı Salata Sosu, tuz ve karabiberi ekleyip ekmek dilimlerini tavada kızartın.

Ekmeklerin üzerine mikserde çekilmiş zeytinyağı taze nane karışımını sürün ve çorba ile birlikte servis edin.

