



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
1 su bardağı buğday
Yarım kg süzme yoğurt
1 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı un
2,5 litre su

Tuz

Üzeri için:

1 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
2 yemek kaşığı Bizim Yağ Ayçiçek
1 adet soğan
1 yemek kaşığı kuru nane

Nohut ve buğdayları akşamdan ıslatıyoruz ve haşlıyoruz.

Haşlanmış olan nohut ve buğdayları tencereye alıyoruz, suyunu veriyoruz ve kaynamaya bırakıyoruz.

Diğer tarafta kıyma, tuz ve karabiberi yoğurup nohut büyüklüğünde köfteler hazırlıyoruz ve kızartıyoruz.

Kızartılan köfteleri buğday ve nohuda ekliyoruz.

Terbiyesi için bir kaptaki süzme yoğurt, yumurta ve unu karıştırıyoruz, üzerine çorbadan bir kepçe alıp ılıtıp yeniden bu karışımı çorbaya ilave ediyoruz ve sürekli karıştırıyoruz.

Tuz ve karabiber ile lezzetlendiriyoruz.

Sos için Bizim Yağ'ı eritiyoruz ve Bizim Yağ Ayçiçek'i içine ekliyoruz. Üzerine yemeklik doğranmış soğanı ilave ediyoruz ve pembeleşinceye kadar kavuruyoruz.

Kavrulduktan sonra üzerine kuru nane ekliyoruz. Pişmiş olan çorbanın üzerine sosu döküp servis ediyoruz.

Not: Çorbanıza ekleyeceğiniz yoğurdun kesilmemesi için tuzunu en son ekleyin.