LEBENİYE ÇORBASI

1 Su Bardağı Et Suyu
1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
200 gr Kuzu Eti
1 Çay Bardağı Nohut
1 Çay Bardağı Pirinç
400 gr Yoğurt
1 Adet Yumurta
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Pirinç ve nohutu bir gece önceden ayrı kaplarda ıslatın. Bol suyla durulayın ve ayrı kaplarda haşlayıp süzün. Eti bir tencereye alıp, üzerini geçecek kadar su ekleyin ve haşlayın.
Derin bir kapta yoğurt ve ılık et suyunu çırpıp, tencereye alın. Haşlanmış nohut, pirinç ve eti ilave edin, bir süre kaynatın ve kısık ateşte 10 dakika pişirin.
Yumurtayı iyice çırpın, azar azar ve karıştırarak ekleyip, bir taşım daha kaynatın.
Tencereyi ocaktan alın ve tuz ilave edin.
Bir tavada zeytinyağını ısıtıp içinde naneyi hafif kavurun ve çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:131780 • adı:Lebeniye Çorbası • gönderen:yüksek • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:03