



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBENİYE ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış nohut
2 yemek kaşığı pirinç
1,5 su bardağı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı un
Yarım limonun suyu
6 su bardağı su
Köftesi için:
200 gram köftelik kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Köfteleri kızartmak için:
2,5 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
2 tatlı kaşığı kuru nane

Nohutlarınızı bir gece önceden ıslatıp, ertesi gün haşlayın ve süzün.

Pirinç yıkayıp bir tencereye alın. Üzerine 1 su bardağı su ekleyip yumuşayana kadar haşlayın.

Kıymayı rendelenmiş kuru soğan, tuz ve karabiberle birleştirip güzelce yoğurun. Nohut büyüklüğünde köfteler yapıp elinizle yuvarlayın.

Haşladığınız pirinçlerin üzerine 4-5 su bardağı su ile haşlanmış nohutları ilave edin ve kaynamaya bırakın.

Başka bir kasede yoğurdu, unu, limon suyunu ve yarım su bardağı suyu çırpın. Bu karışıma tencerede kaynayan sudan 1 bardak kadar ekleyip yeniden çırparak ılıştırın. İliştirdiğiniz terbiyeyi, tencerede kaynayan pirinç ve nohutlara azar azar ekleyin. Tuzunu da ilave edip kaynamaya bırakın.

Tereyağını geniş bir tavada eritip köfteleri içinde kızartın. Kızaran köftelerin üzerine kuru naneyi de ekleyip biraz kızdırın.

Çorbayı kaseye alıp üstüne köfteleri ve naneli yağı gezdirin. Lebenniye çorbası hazır!

