



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBENİYE ÇORBASI

250 gr kuzu eti
1/2 su bardağı pirinç
2 su bardağı haşlanmış nohut
1 kg yoğurt
1/2 Çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı kuru nane
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay kaşığı tuz

Kuzu etini on su bardağı suda haşlayın. Et tamamen pişince, sudan alıp didikleyin ve tekrar aynı suya ekleyin. Suya pirinç, tuz ve karabiber ekleyip kısık ateşte pişirmeye devam edin. Pirinçler açılmaya başlayınca haşlanmış nohudu ekleyin ve kısık ateşte kaynamaya bırakın. Yoğurt, sıvıyağ, yumurta ve unu tencereye alın ve çırpıcı yardımıyla karıştırın. Tenceredeki yoğurdu kısık ateşte, aynı yönde çevirerek kaynayanca kadar karıştırın. Kısık ateşte kaynayan pirince, yoğurdu ekleyin ve üç dakika daha kısık ateşte pişirin. Tereyağını tavada eritin; içine kuru naneyi ekleyip, yakmadan çorbanın üzerine dökerek servis edin.

