



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LEBENİ ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Yoğurt 0.75 Su Bardağı
Sızma Zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı
Un 3 Yemek Kaşığı
Nane 1 Tutam
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam
Basmati Pirinç 0.5 Su Bardağı
Yeşil Mercimek 1 Çay Bardağı
Sarımsak 2 Diş
Yumurta 1 Adet
Tavuk Suyu 1 Su Bardağı

Pirinçleri ve mercimekleri çok fazla olmadan ve diri kalacak şekilde haşlayın. Tavuk suyunu ve dirice haşladığınız mercimek ve pirinçleri tencerenin içerisine boşaltın ve 5dk kaynatın. İçerisine istediğiniz miktarda ılık su ilave edin.

Boş bir kaba un ve yoğurtu boşaltın ve karıştırın. Daha sonra yumurtayı kırın ve iyice karıştırın.

Sarımsakları ezin ve iyice doğrayın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra terbiyesini yavaşça ilave edin ve iyice karıştırın. Doğradığınız sarımsakları ve kuru naneyi de ilave edin. Ocağın altını kısıp 5 dk daha kısık ateşte pişirin.

Sıvı yağı veya tereyağını tencereye koyun ve eritin. İçerisine 1 tutam toz kırmızı biber ve 1 tutam nane ilave edin ve iyice karıştırın.

Çorbayı çukur bir tabağa koyun. Üzerine hazırladığınız sosu ilave edin ve servise sunun.

