



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LEBENİYE ÇORBASI

Yarım su bardağı haşlanmış nohut  
1 yemek kaşığı kırık pirinç  
1 su bardağı yoğurt  
1 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı limon suyu  
1 adet kuru soğan  
1 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı kuru nane / tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Bir tavada tereyağını eritip üzerine unu koyup kavurun.  
Soğan ve sarımsakları da rendeleyin.  
Kavurma sırasında yoğurdu ekleyin.  
Bu sırada sıcak su döküp karıştırın.  
Haşlanmış nohutları ve baharatları ekleyin.  
30 dakika kaynadıktan sonra bir tavada tereyağı eritip nane koyun.  
Üzerine dökün 15 dakika daha kaynatın.

