



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBENİYE ÇORBASI

<https://www.hasata.com.tr>

3-4 yemek kaşığı Hasata Osmanlık Pirinç
1 bardak haşlanmış Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut
300 g haşlanmış kuzu eti
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 kilo yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuzu etini 6 su bardağı suda haşlayın, tamamen pişince sudan alıp parçalayın ve tekrar aynı suya ekleyin. Hasata Osmanlık Pirinç, tuz ve karabiberi kuzu etini haşladığınız suya ekleyip kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Pirinçler açılmaya başlayınca haşlanmış Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut'u katın ve kısık ateşte kaynamaya bırakın.

Yoğurt, zeytinyağı, yumurta sarısı ve unu tencereye alın, çırpıcı yardımıyla karıştırın.

Tenceredeki yoğurdu kısık ateşte aynı yönde çevirerek kaynayınca kadar karıştırın.

Pişen etli karışıma kaynayan yoğurdu ekleyin ve üç dakika daha kısık ateşte pişirin.

Tereyağını tavada eritin; içine kuru naneyi ekleyin ve çok yakmadan çorbanın üzerine dökerek servis edin.

Not: Eti parçalarken bir bıçak yardımıyla daha küçük parçalara ayırırsanız, içimi daha rahat olacaktır. İsteğinize bağlı olarak etin üzerindeki yağlı tabakaları elinizle ayırabilirsiniz. Eklediğiniz un miktarını artırarak daha kıvamlı bir çorba elde edebilirsiniz. Yoğurdu aynı yöne doğru yavaş yavaş pişene kadar karıştırırsanız yoğurdun kesilmesini önlemiş olursunuz. Çorbanın üzerine gezdirmek için kullandığınız yağa, yağ ısındıktan sonra baharatlarınızı ekleyin.

