



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEBENİYE ÇORBASI

Malzeme:

1 su bardağı Bizim Nohut
500 gram süzme yoğurt
2 yumurtanın sarısı
5 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
2 çay bardağı Bizim Mutfak Pilavlık Pirinç
100 gram Bizim Mutfak Teremyağ
1,5 tatlı kaşığı kuru nane
9-10 su bardağı su

Nohudu bir gece öncesinden suda bekletin. Ertesi günü bol suyla yıkayıp süzün ve geniş bir tencereye alın. Parça etleri ekleyin. Su ve 1 çay kaşığı kadar tuz ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynama süresince üzerinde biriken köpükleri delikli bir süzgeç yardımıyla alın. Orta ateşte nohutlar yumuşayınca kadar haşlayın. Bol suyla yıkanıp süzölmüş pirinci ekleyin. Pirinçler yumuşayınca ocaktan alın. Derin bir cam kaseinin içinde süzme yoğurt, un ve yumurtaları çırpma teliyle iyice çırpın. Kaynamakta olan çorbanın suyundan birkaç kaşık alıp yoğurtlu karışıma ilave ederek ılıştırın. Bu karışım ile etli karışımı birleştirin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Teremyağ'ı iyice kızdırıp kuru naneyi kavurun. Çorbayı servis tabaklarına paylaşın. Naneli Teremyağ'ı üzerine döküp hemen servis yapın.