



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEBENİYE ÇORBASI

1 Kilogram Süzme Yoğurt
2 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
1 Su Bardağı Buğday
Su
Tuz
Üzeri İçin:
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
Toz Kırmızı Biber
Taze Nane

Buğdayı sıcak su ile ıslatıyoruz. Ardından tencerede haşlıyoruz. Haşlanmış nohut ve biraz daha su ekliyoruz. Yoğurdu ılık su ile çırpıyoruz. Çorbanın sıcak suyundanda alıp yoğurdu biraz daha açıyoruz. Yavaş yavaş yoğurdu çorbaya ekliyoruz. Küçük bir tavada tereyağı, biber ve taze naneyi pişirip çorbamızın üzerine döküyoruz.