



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEBENİYE ÇORBASI

- 30 Gr Sana Klasik
- 1 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı haşlanmış nohut
- 1 Çay Bardağı pirinç
- 6 Su Bardağı su
- 1 Yeterince karabiber
- 200 gr kıyma
- 1 Tatlı Kaşığı kuru nane
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Yeterince tuz
- 1 Yemek Kaşığı un

Kıymaya tuz ve karabiber ekleyip yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Pirinci tencereye alıp suyu ekleyin. Orta ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Pirinçler pişince nohutları ekleyin. Terbiyesi için yoğurt, yumurta ve unu bir kasede çirpın. Pirinç suyundan da ilave ederek inceltin. Tencereye yoğurtlu karışımı yavaş yavaş ilave edin. Diğer tarafta köfteleri az yağda kızartıp çorbaya ekleyin. Yağı eritip kuru nane ilave edin. Çorbanın üzerine dökerek sıcak servis yapın.
