



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEBENİYE ÇORBASI

2 ay bardađı aŐurelik buđday  
1 ay bardađı nohut  
1 ay bardađı kuru fasulye  
5 su bardağı sıcak et suyu  
1 ay bardağı konserve mısır  
1 su bardađı yođurt  
2 orba kaŐıđı tereyağı  
1 orba kaŐıđı kuru nane  
1 ay kaŐıđı pul biber  
Tuz

Buđday, nohut ve kuru fasulyeyi akŐamdan ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün yine ayrı kaplarda haŐlayın. Hepsini bir tencereye alın. zerine et suyunu ekleyip 20 dakika piŐirin. Sonra mısırı ekleyip beŐ dakika daha piŐirin. Yođurdu bir kaseye alıp çırpın. zerine çorbanın suyundan azar azar ekleyerek yoğurdu çorbayla aynı sıcaklığa getirin. Ocağın altını kısın ve yoğurdu tencereye azar azar ilave edin. Kaynama noktasına gelince ocaktan alın. Tereyağını kızdırıp, içine naneyi ekleyin. Sonra pulbiberi koyup ocağı kapatın. KarıŐımı çorbanın üzerine dökün.



Fotođraf "pastörize" tarafından gönderildi. 25.01.2021