



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEBENİYYE (KİLİS)

Et doğranıp çömleğe konur, biraz tuz ve üstünü örtecek kadar su eklenip pişmeye yüz tutana (kadar). Etin suyu azalıp et yağını salınca doğranıp yıkanmış soğanla pırasa, uzunlamasına dörde bölünüp (doğranmış) ve ayrı bir çömlekte biraz haşlanmış patlıcan ete eklenir. Sonraysa kişniş tohumu dövülmüş kimyon, sakız, birkaç parça çubuk tarçın ve taze nane demetleri ilave edilir. Bu malzemeler etin suyunda iyice pişirilir. Dövülmüş sarımsak katılmış Acem yoğurdu çömleğe dökülür. Üstüne kuru nane demetleri ufalanır. Kenarları temiz bir bezle silindikten sonra çömlek kor üstüne alınıp yemek dinlenmeye bırakılır, dinlenince indirilir.

© lezzetler.com tarif no:176770 • adı:Lebeniyye (Kilis) • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 06:40