



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LEBENİYE

300 gram kuşbaşı et  
1 çay bardağı nohut  
Yarım çay bardağı dövülmüş pirinç  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı margarin  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 yemek kaşığı un  
3 su bardağı yoğurt  
1 litre su

Bir tencerede kaynatmış suyun içine eti ve akşamdan ıslatılmış nohudu ekleyerek pişmeye bırakın. Et ve nohut pişince pirinci ekleyin. Yoğurt, un, yumurta ve tuzu derin bir kasede karıştırın ve bulamaç haline getirin. Tencerede pişmekte olan et, nohut ve pirince ekleyin. Karıştırarak bir defa kaynayanaya kadar pişirin. Diğer taraftan bir tavada yağı kızdırın. Kızdırılan yağa kuru nane ekleyin ve çorbanın üzerine dökün. Sıcak sıcak servis yapın.

