



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEBENİYE

1 paket Duru Pratik Aşurelik Buğday
3 su bardağı yoğurt
1 yumurta
4 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı kuru nane
Tuz

Yoğurt ve yumurtayı tencereye alıp tuzu ekleyerek iyice çırpın.
4 su bardağı suyu ilave edip karıştırın.
Orta ateşte sürekli karıştırarak 15 dakika pişirin.
Duru Pratik Aşurelik Buğday'ı yoğurtlu karışıma ekleyin.
Tavada sıvı yağı kızdırıp naneyi kavurun.
Çorbanın üzerine naneli sos gezdirip sıcak olarak servis yapın.

