



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBLEBİ ÇORBASI (DENİZLİ)

<https://www.aksam.com.tr>

1 su bardağı sarı leblebi
2 çorba kaşığı tereyağı ve biraz da zeytinyağı
1 litre sıcak su
Çok az tuz
Üzeri için:
3 dilim kızarmış ekmeğ
1 yemek kaşığı tereyağı
İsteğe göre kırmızı biber

Leblebileri un haline gelene kadar rondodan geçirin ve eleyin. Tencerede tereyağını eritin ve leblebi ununu ekleyerek kavurun. Soğuk et suyu veya su ilave edin. Çırpma teliyle sürekli karıştırarak çorbayı pişirin. Tuz ekleyin. Üzeri için, tost ekmeğlerini ya da normal ekmeği küp küp doğrayın. Fırında veya tavada kırılaştırın. Çorbanın kıvamına göre gerekirse sıcak su ilave edin. Kaynatın ve servis tabaklarına paylaşın. Kızarmış ekmeği ilave edin. Erittiğiniz tereyağına toz kırmızı biberi ilave edin ve çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.

