



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MEHİR (OSMANLI)

Malzemeler: (6 kişilik)

6 su bardağı ayran

2 su bardağı aşurelik buğday (döğme)

1 su bardağı nohut

1 su bardağı kuru fasulye

1 su bardağı et suyu

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı nane

1 demet maydanoz

1 çorba kaşığı mısır

pul biber.

Yapılışı:

Döğme, nohut, kuru fasulye ve mısırı akşamdan suda ıslatın. İçinde beklettiğiniz suyu dökmeyin. Tüm malzemeyi bu suyla birlikte kaynatın. Buğday şiştikten sonra, et suyunu ve tuzu ilave edin. Kaynama suyundan biraz alıp, ayranın içine katın. Sonra ayranı kaynayan malzemeye ilave edin. Bir süre kaynadıktan sonra ateşten indirin. Çorbayı sofraya getirmeden önce, naneyi ve pul biberi tereyağında kavurun. Önce hazırladığınız bu sosu, sonra da ince doğranmış maydanozu çorbanın üzerine dökün.

Anadolu sofrasını, sınırsız bir tas çorba olmaksızın düşünmek mümkün mü? Mehir, ya da bir diğer deyişle lebeniye çorbası Güneydoğu Anadolu'da yaşayan çeşitli toplulukların, özellikle de Kürtlerin konuklarına ikram ettikleri geleneksel bir bayram yemeği. Anadolu'da geniş bir coğrafyaya yayılan ve kimi yöresel farklılıklar da taşıyan bu çorba, ayran ve döğme gibi yerel mutfağın iki temel unsurunu aynı kaptan biraraya getiriyor. Kuru fasulye ve nohut ise bu doyurucu çorbanın diğer tamamlayıcıları...

[ML® Yoğurtlu Lebniye için tıklayın](#)