



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI LEBENİYE ÇORBASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

300 g yağsız kıyma
1 bardak pirinç
7 diş sarımsak
1 bardak nohut (haşlanmış)
10-15 adet pazı (pancar) sapı
5-6 bardak su
3 kâse (bardak) süzme yoğurt
1 adet yumurta
1,5 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı nane

Pancar saplarını ince doğrayın, sarımsağı dövün. Eğer hazırda haşlanmış nohut yoksa yarım bardak kadar nohudu gecedan ıslatın. Üstünü geçene kadar su ile haşlayın.

Kıymayı tavada yarım fincan su ilâvesiyle suyunu salıp çekinceye kadar kavurun, yağın yarısını ve sarımsağı ekleyin, birkaç kez altüst edin.

Pazı sapı ve kavurulmuş kıymayı bir tencereye alın. Pazılar biraz yumuşayınca kadar çevirin. Baharatları, tuzu ve suyu koyun. Kapağını kapatarak kaynamaya bırakın. Kaynayınca yıkanmış pirinç ve haşlanmış nohodu ekleyin. Bir kap içinde süzme yoğurdu yumurta ve biraz su ile iyice karıştırın. Yoğurdu ufak bir tencerede çok kısık ateşe koyun ve sürekli aynı yönde karıştırarak biraz ısıtın. Kaynayan çorbaya iyice ısınan yoğurdu sürekli karıştırarak ilâve edin. Bir iki taşım birlikte kaynatın ve altını kapatın.

Kalan yağı küçük bir tavada kızdırın ve naneyi ekleyin. Servis yapmadan önce çorbanın üstüne dökün.

Not: Yoğurt ekşi ise biraz süt koyarak tadını yumuşatabilirsiniz. Baharda pazı çıkınca yapraklarından yapılan yemeklerin yanına sapından da lebeniye çorbası yapılır. Leben sözcüğü Arapçada yoğurt demektir. Güneydoğuda her ilin kendine has ufak farklılıklar gösteren lebeniye çorbası vardır. Gaziantep'te de farklı birçok çeşidi yapılır. Bu pazılı tarif ise özellikle ilkbaharda çok ferahlatıcıdır.