



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

YOĞURTLU LEBENİYE



1,5 Su bardağı nohut
1 Su bardağı pirinç
500 gr. dana kuşbaşı et
2 Su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı un
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı nane
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Tatlı kaşığı tuz
8 Su bardağı et suyu

- # Nohut, pirinç ve et ayrı ayrı haşlanır.
- # Yoğurt, un ve yumurta çatalla ya da bir çırpıcıyla pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # Nohut ve pirinç çorba pişirme tenceresine alınır.
- # Tencere orta ateşli ocağa alınır, üzerine hazırlanan yoğurtlu karışım eklenir.
- # Hemen üzerine et suyu konur, karıştırılarak sıvıyağ, tuz eklenir.
- # En son haşlanmış et katılır, çorba kaynayınca nane serpilir. Ocaktan alınır.
- # Çorba kaselerine sıcak servis yapılır.

Not: Gaziantep bölgesine ait bu çorba, dana kuşbaşı yerine tavuk eti kullanılarak modernize edilebilir.