

Diyarbakir Lebniyesi

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 17/10

Diyarbakir sofralarında yoğurt, nohut ve küçük köftelerle hazırlanan doyurucu ekşili çorba.

Malzemeler

- 600 gr Yoğurt
- 1 su bardağı Nohut
- 250 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı İnce bulgur
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. 250 gr dana kıyma ve yarım su bardağı ince bulguru 3 dakika yoğurun.
2. Harçtan nohut büyüklüğünde köfteler yuvarlayıp pişerken dağın altına sığdırın.
3. 1 su bardağı nohut ve köfteleri 5 su bardağı suda 25 dakika haşlayın.
4. 600 gr yoğurt ve 1 yumurtayı ayrı kapta pürüzsüz çirpin.
5. Sıcak çorba suyundan 2 kepçe ekleyerek terbiyeyi 111 yoğurt kesilmesin.
6. Terbiyeyi tencereye döküp kısık ateşte 10 dakika karıştırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu çorbaya eklemeden önce sıcak suyla 111 kesilmeden kıvartalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Naneli tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta