

Domatesli Lebeniye Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~218 kcal

Açılış 5/10

Gaziantep usulü domatesli lebeniye çorbası yoğurtlu taban domates ve minik köftelerle buluşturarak ferah, kıvamlı doyurucu bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 150 gr Köftelik kıyma
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 4 su bardağı Su

Yapılış

- 150 gr köftelik kıymadan mooth kadar köfteler yuvarlayın.
- Yarın su bardağı pirinci 4 su bardağı suda 12 dakika kaynatın.
- Köfteleri ekleyip 8 dakika pişirin, içleri pembe kalmasın.
- 1.5 su bardağı yoğurdu 1 su bardağı domates rendesiyle ayrı kaptaki suyla karıştırın.
- Terbiyeye 2 kepçe sıcak su ekleyip 111 yoğurt kesilmesini.
- Terbiyeyi tencereye döküp 1 su bardağı suda 8 dakika karıştırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu terbiyeyi eklerken çorbadan 1 kepçe alıp karıştırmak kesilmeyi önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak şekilde verin, üstüne nane serperek servis edin.

Alerjenler

Süt