

Lebeniye Çorbası

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 16/10

Yoğurt, nohut, pirinç ve küçük köftelerle yapılan Antep çorbası.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 200 gr Dana kıyma
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

- Yarın su bardağı pirinç ve 1 su bardağı nohudu 5 su bardağı suda 20 dakika haşlayın.
- 200 gr kıymadan küçük köfteler yapın.
- Köfteleri tencereye ekleyip 8 dakika pişirin.
- 2 su bardağı yoğurt ve 1 yumurtayı 1rp1n.
- Terbiyeyi sıcak sudan 2 kepçeyle 111yoğurt kesilmesin.
- Terbiyeyi tencereye ekleyip 10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tereyağından aneyi 1 dakika kısık ateşte çorbaya gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımı tencereye azar azar ekleyip karıştırdıktan sonra çorba pürüzsüz kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Naneli tereyağı gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta