

Diyarbakır Lebniyesi

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 17/10

Diyarbakır 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. Kıyma ve bulgurla küçük köfteler hazırlayın.
2. Nohut ve köfteleri 25 dakika haşlayın.
3. Yoğurt ve yumurtayı çorbaya ekleyin, 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu çorbaya eklemeyden önce sıcak suyla 111 kez silmeden kıvama getirin.

SERVİS ÖNERİSİ

Naneli tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta