

# 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 tabanlı 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

- Köftelik kıymayı 1 cm yüksekliğinde yuvarlayıp tabağa alın.
- Suyu kaynatıp pirinci ekleyin, pirinçler yumuşayana kadar 10 dakika pişirin.
- Minik köfteleri tencereye atıp 6-8 dakika boyunca orta ateşte kaynatın.
- Yoğurdu pürüzsüz çırpten tencereden bir kepçe sıcak su alın.
- Domates rendesiyle yoğurtlu karışımı ekleyip kesmeden 8-10 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurtlu terbiyeyi eklerken çorbadan 1 kepçe alınarak kesilmeyi önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak şekilde verin, üstüne nane serperek servis edin.

## Alerjenler

Süt