

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 köftesi
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

- Pirinci ve haşlanmış nohutla birlikte tencereye alınuzerini geçecek kadar su ekleyin.
- Pirinç yumuşayana kadar 15 dakika kaynatın.
- Dana köftesini küçük köfteler yapıyorbaya ekleyin, 10 dakika pişirin.
- Yoğurt ve yumurtayı 1 bardak çorba suyuyla 11 tencereye geri dökün.
- Tereyağı ve kuru nane ile 1 dakika köpürtüp çorbaya ekleyin, 5 dakika daha kaynatın.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımı tencereye azar azar ekleyip karıştırılarak çorba pürüzsüz kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli tereyağı gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta