

Lebeniye Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

Köfte İçin:

- 200 gr kıyma
- 1 çay bardağı ince bulgur
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon

Çorba İçin:

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı pirinç
- 5 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Terbiyesi İçin:

- 2 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

1. Köfteleri Hazırlama:

Kiraz'ın Mutfağı

- Bulguru sıcak suyla ıslatıp 10 dakika bekletin.
- Kıyma, un, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyerek iyice yoğurun.
- Nohut büyüklüğünde minik köfteler yapın ve una bulayın.

2. Çorbayı Pişirme:

- Tencereye tereyağını alın, pirinci ekleyerek birkaç dakika kavurun.
- Sıcak suyu ekleyin ve pirinçler yumuşayana kadar kaynatın.
- Haşlanmış nohudu ve minik köfteleri ekleyin, **15 dakika pişirin**.

3. Terbiyeyi Hazırlama:

- Yoğurt, yumurta sarısı ve unu çırpın.
- Çorbadan birkaç kaşık alıp terbiyeye ekleyerek ılıştırın.
- Yavaşça çorbaya ekleyip karıştırın, 5 dakika daha kaynatın.

4. Üzeri İçin:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip nane ve pul biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Daha kıvamlı bir Lebeniye Çorbası için **biraz daha yoğurt ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı