

Lebeniye Corbasi

Malzemeler

1 su bardagi ince bulgur

2 yemek kasigi un

1 adet yumurta

Tuz

Corba sosu icin:

2 su bardagi yogurt

1 yemek kasigi un

1 su bardagi haslanmis nohut

Tuz

Uzeri icin:

1 yemek kasigi tere yagi

1 yemek kasigi nane

Yapilisi

Ince bulguru bir bardak suyla islatip, 10 dakika bekletelim.

Bulgur yumusayincaya kadar yoguralim.

Un, yumurta, tuz ekleyip, yumusak bulgur hamuru elde edelim.

Hamurdan nohuttan buyuk kofteler yapip, bekletelim.

Sosu icin; tencerede yogurt ve unu cirpalim.

6 su bardagi su koyup, kaynatalim.

Nohutu ve yaptigimiz kofteleri ekleyelim.

15 dakika kaynatalim.

Tere yaginda naneyi isitip,corbanin ustune dokelim.

ellerimize saglik