Etli lebeni

1 kişilik · 30 dk

Malzemeler

30 g	Kuzu kuşbaşı
10 g	Nohut ¾ yemek kaşığı
10 g	Dövme buğday
30 g	Yoğurt
10 g	Yumurta
2 g	Tuz ¼ çay kaşığı
3 g	Pul biber ½ yemek kaşığı
2 g	Kuru nane 1¼ yemek kaşığı
5 g	Sadeyağ

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Nohutla dövme buğdayı bir gece önceden suda bekletin.
2. Eti, ıslattığınız nohut ve dövmeyle birlikte düdüklü tencereye alıp su ile pişirin.
3. Ayrı bir kapta yoğurdu yumurta ve tuzla çırpın.
4. Et, nohut ve dövme kaynamaya başlayınca yoğurtlu karışımı tencereye ekleyin, bir iki taşım kaynatıp ocaktan alın.
5. Sadeyağda pul biber ve naneyi dağlayıp çorbanın üzerine dökün, sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
ŞURKAV, Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı (2014)
tatname.com/tr/tarif/etli-lebeni-surkav