Gaziantep lebeniye çorbası

Tarifin tamamı

Malzemeler

100 g	Kuzu kıyma
90 g	Pirinç ½ su bardağı
60 g	Haşlanmış nohut ½ su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
450 g	Süzme yoğurt
50 g	Yumurta 1 adet
20 g	Zeytinyağı 1½ yemek kaşığı
20 g	Sadeyağ 1½ yemek kaşığı
2,5 g	Kuru nane 1½ yemek kaşığı
5 g	Karabiber ¾ yemek kaşığı
1,2 kg	Su 6 su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Kıymayı bir tencerede kavurun.
2. Yıkadığınız pirinci, tuzu, önceden haşladığınız nohudu ve suyu ekleyip orta ateşte kaynatın.
3. Ayrı bir tencerede süzme yoğurdu, yumurtayı ve zeytinyağını hafif ateşte pişirin.
   5 dk
4. Bu karışımı yavaş yavaş kıymalı karışıma ekleyip karıştırın.
5. Bir tavada sade yağı kızdırıp nane ile karabiberi ekleyin. Çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 756 (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/gaziantep-lebeniye-corbasi