



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

لبنية زيادي Yoğurtlu Lebniye



٥.١ كوب ماء حمص
١ كوب ماء رز
٥٠٠ غرام متفشر لحم
نصف كوب ماء طحين
١ عدد بيض
١ ملعقة حساء نعناع
٣ ملاعق حساء زيت س
٢ ملعقة حلو ملح
٨ أكواب ماء مياه اللحم

- # يغلي حمص والأرز واللحم على حدة حدة
- # يخلط الزبادي والطحين والبيض مع الخلط جيداً
- # يؤخذ الحمص والرز على طبخ القدر
- # ويؤخذ القدر على النار المتوسطة ويضاف عليها محصور مخلط الزبادي المجهزة
- # يوضع عليها اللحم المياه ويضاف زيت سائل والملح
- # وفي الأخيرة تضاف عليها اللحم المشوي , بعد الغليان الحساء يسكب عليها النعناع ويؤخذ من المحجر
- # وتقدم للخدمة وهي ساخن في أطباق الحساء

ملاحظة : هذا الحساء خاص لمنطقة غازي عنتاب , ويمكن استخدام لحم الدجاج بدلاً من لحم عجل