



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Qatıqlı Ləbəniyə

Yoğurtlu Ləbeniyə



1,5 Stəkan noxud  
1 Stəkan düyü  
500qr. Dana quşbaşı ət  
2 Stəkan qatıq  
Yarım stəkan un  
1 Ədəd yumurta  
1 Yemək qaşığı nane  
3 Çorba qaşığı duru yağ  
2 Çay qaşığı duz  
8 Stəkan ət suyu

- # Noxud, düyü və ət ayrı ayrı xaşlanır.
- # Qatıq, un və yumurta çəngəllə ya da bir çırpıcı ilə hamar bir hal alana qədər çırpılır.
- # Noxud və düyü çorba bişirmə qazanına alınır.
- # Qazan orta atəşli ocağa alınır, üzərinə hazırlanan qatıqlı qarışım əlavə edilir.
- # Dərhal üzərinə ət suyu qoyulur, çorba qaynayınca nanə səpilir. Ocaqdan alınır.
- # Çorba kasalarına isti tökülərək xidmət edilir.

**Not:** Qaziantep bölgəsinə aid bu çorba, dana quşbaşı əvəzinə toyuq ətini ilə də hazırlana bilər.