



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Lebeniye sopa con yogurt

Yoğurtlu Lebeniye



1+1/2 vaso de garbanzo  
1 vaso de arroz  
500 gramos libras de carne cubitos  
2 vaso de yogur  
1/2 vaso de harina  
1 huevo  
1 cucharada de menta  
3 cucharadas de aceite vegetal  
2 cucharaditas de sal  
8 vaso de caldo

- # Hervir los garbanzos, arroz y carne por separado en las ollas.
- # Batir la mezcla de yogur, harina y huevo por la ayuda de un tenedor o batidor, hasta que se convierte en liso.
- # Coloque los garbanzos y el arroz en la olla que se cocine la comida.
- # Coloque la olla a fuego medio y añada la mezcla con yogur en el bote.
- # Añadir la caldo de inmediato, y añadir el aceite vegetal y sal, mientras revolviendo la sopa.
- # Añadir la carne hervida, por último, y espolvoree la menta de todo mientras la sopa está hirviendo. Retire la olla de la estufa.
- # Llenar la sopa en tazones y servir caliente.

Nota: Puede agregar el pollo de carne en lugar de cubos para la modernización de la sopa que es de Gaziantep.