



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

## GENDİME ÇORBASI

1 su bardağı haşlanarak pişmiş aşurelik buğday  
1 çay bardağı yoğurt  
1 yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı un  
Yarım paket margarin  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
Tuz  
1 çay kaşığı kırmızıbiber

Çukur bir kabın içine unu, yoğurdu, yumurtayı koyup, çırpma teli ile iyice çirpin. 1 bardak su ilave edin ve sonra buğdayın üzerine boşaltıp karıştırın. Biraz kaynatın, tuzunu koyup, ateşten alın. Bir tavaya yağı koyup kızdırın. İçine naneyi, kırmızıbiberi koyup, bir-iki salladıktan sonra çorbanın üzerine boşaltıp servis yapın.

Not: İsteğe göre kızgın yağ, çorbanın üzerinde kaşıkla gezdirilebilir.

[ML® Kendim Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "sabahtan" tarafından gönderildi. 03.11.2020