



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GENDİME ÇORBASI (YOĞURTLU ÇORBA) (MALATYA)

2 su bardağı dövme (gendime)
1/2 su bardağı nohut
1/2 su bardağı fasulye
3 kg. yoğurt
1 avuç kuru nane veya taze narpuz

Ayıklanmış, yıkanmış dövme, nohut, fasulye bir tencerede akşamdan bol su ile ıslanılmaya bırakılır. Ertesi gün suyu dökülmeden tuz ilâvesiyle haşlanır. Ezilmiş yoğurt ateşten alındıktan 10-15 dakika sonra ilâve edilerek karıştırılır. Soğuk suyun içerisine oturtulup sık sık suyu değiştirilerek soğutulur.

Not: Arzu edilirse mevsimlerine göre taze narpuz, taze nane veya kuru nane yoğurttan önce ilâve edilerek karıştırılır Kurutulmuş, haşlanmış yeşil fasulye doğranarak katılabilir.