



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GENDİMELİ SÜT ÇORBASI (ARTVİN)

Gendime: Yörelere göre "gendüme", "gendeme", "gendem" ismini alan "gendime", haşlanıp güneşte kurutulmuş buğday tanesidir. Karadeniz yöresinde "gendima" olarak bilinir.

1 su bardağı gendime
Yeteri kadar su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 litre soğuk süt
Yarımşar demet reyhan ve nane
Tuz

Gendimeyi bir gece öncesinden üzerine çıkacak kadar su ekleyip, bekletin ve ertesi gün 20 dakika kaynatın. Bir tencerede tereyağını eritip kızdırın ve unu pembeleşene kadar kavurun. Kavrulan una soğuk sütü ekleyip, topaklanmaması için bir yandan da karıştırın. Haşladığınız gendimeyi suyuyla birlikte ilave edin ve bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarladıktan sonra kıyılmış reyhan ve nane ekleyin. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

Not: Kıvamı çok koyu olursa süt ilave edebilirsiniz.