



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GENDİR ÇORBASI

Ebru Omurcalı

2 su bardağı irmik
1,5 su bardağı haşlanmış nohut
2 su bardağı köftelik bulgur
1,5 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kişniş
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
Tuz, karabiber

Nohutları bir gün önceden ıslatın ve 4 su bardağı su ile haşlayın, haşlama suyunu atmayın. Ayrı bir kâsede irmik, bulgur, tuz ve kişniş karıştırın, üzerine 3,5 su bardağı su koyun, 40 dakika bekleyin. Karışımı yoğurun, yuvarlanabilir kıvama gelmesi için su ekleyebilirsiniz. Karışımdan misket büyüklüğünde köfteler yapın ve nohut suyu ile beraber 6 su bardağı suda 15 dakika haşlayın. Ayrı bir tencerede küp doğranmış soğanı kavurun, salçayı da ekleyerek kavurmaya devam edin. Kavrulan salça ve soğanı, haşlanmış nohutlarla beraber kaynayan köftelere ekleyin. Üzerine taze ve kuru nane serpererek servis yapın.