



BULAMA ÇORBASI (MALATYA)

2 su bardağı yoğurt
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
2 tepeli yemek kaşığı un
1/2 su bardağı dövme (gendime)
2-3 yemek kaşığı tereyağı

Yoğurt unla birlikte iyice ezilir. Su yavaş yavaş karıştırılarak ilave edilir. Ateş üzerinde tuz atılıp karıştırılarak kaynatılır. Kaynayan yoğurt su karışımından önceden ıslatılmış gendime koyularak pişirilir. Arzu edilirse kızgın yağla kırmızı biber gezdirilir.

Not: İstenirse gendime yerine aynı miktarda pirinç kullanılabilir.

