



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEDİMELİ SÜT ÇORBASI

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

Gendimayı 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. Kavrulana 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.

