



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GENDİME ÇORBASI (ERZİNCAN)

1 ay bardağı aşırelik buğday
1 ay bardağı haşlanmış nohut
1 ay bardağı haşlanmış kuru fasulye
4-5 su bardağı su
Tuz
Terbiyesi için;
1,5 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı un
Üzeri için;
1 yemek kaşığı tereyağı
Kuru nane

Aşırelik buğdayı bir gece önceden ıslatın.
Ertesi gün tencerede üzerini geçecek kadar su ekleyip yumuşayana kadar haşlayın.
Haşlanınca fazla suyunu süzün ve üzerine 4,5 su bardağı su ekleyip kaynatın.
Su kaynadıktan sonra önceden haşlanmış kuru fasulye ve nohutu ekleyip birkaç dakika kaynatın.
Terbiyesi için; yoğurt ve unu bir kasede karıştırın.
Ardından çorbanın suyundan 1 kepçe alıp terbiyeye ilave edin. Bu şekilde terbiyeniz ılık hale gelecek.
Hazırladığınız terbiyeyi yavaş yavaş çorbaya ekleyip hızlıca karıştırın.
Bir süre daha kaynatıp ocaktan alın.
Sosu için de; tereyağını tavada eritin. Kuru nane de ekleyip kızdırın.
Çorbanızı kaselere paylaştırın. Üzerine de tereyağlı naneli sosu gezdirip servis edin.

