



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GENDİME ÇORBASI (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

1,5 su bardağı gendime (aşurelik buğday)  
1 su bardağı fasulye  
1 su bardağı mısır yarması  
1 kilogram yoğurt  
Bir tutam dereotu  
1 tatlı kaşığı tuz

Gendime, fasulye ve mısır yarması bir gün önceden suya konulur. Yoğurt hariç malzemenin hepsi üzerine çıkacak kadar su konulup pişirilir. Piştikten sonra soğumuş haline yoğurt katılarak dereotu ile süslenecek servis yapılır.

[ML® Kendim Çorbası için tıklayın](#)

