



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GENDİME ÇORBASI (GÜMÜŞHANE)

1 su bardağı yarma (gendime)
1 su bardağı yarma mısır
1 su bardağı ufak kuru fasulye
1 kase süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su
Üzeri için:
Kuru nane

Yarma, mısır ve fasulye akşamdan ıslatılır. Ertesi günü 8 su bardağı kadar kaynayan tuzlu suya atılır. Malzemeler yumuşayınca kadar kaynatılır. Ateşten alınır. Soğuyunca çırpılmış yoğurt sürekli karıştırarak eklenir. Bir taşım daha kaynatılır. Servis sırasında üzerine kuru nane serpilir.