



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GENDİME ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

1 su bardağı haşlanmış aşurelik buğday
1 çay bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
125 gr margarin
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı Cırgalan kırmızı toz biber
Tuz

Çukur bir kabın içine un, yoğurt, yumurta koyulup çırpma teli ile iyice çırpılır. 10 bardak su ilave edilir. Buğdayı eklenip karıştırılır. Karışım tencereye alınıp kaynatılır. Margarin tavada kızdırılır, nane ve kırmızı biberi eklenip, tava 1-2 salladıktan sonra çorbanın üzerine gezdirilerek eklenir. Servis yapılır.