



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GENDİME ÇORBASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

200 gr. gendime (Aşurelik Buğday)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı nane
Kırmızı toz biber

Bir gün önceden gendime ıslatılır. Bir taşım kaynatıldıktan sonra süzülür. Ayrı bir kaptan gendemenin 4 katı su konup kaynatılır, gendime içine atılır. Pişirilir. Ayrı bir kaptan bir kaşık tereyağ ile un kavrulur az su katıp açılır, sos tencerede kaynayan çorbaya ilave edilir. Yoğurtla yumurta sarısı çırpılıp çorbaya sürekli karıştırılarak ilave edilir. Tereyağda kızartılan nane ve kırmızı toz biber çorbanın üzerine gezdirilip, çorbanın altı kapatılır.

