



## GENDİME ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 ay bardađı aŐurelik buđday  
1 ay bardađı nohut  
1 ay bardađı kuru fasulye  
4 su bardađı su  
2 su bardađı et suyu  
Tuz  
Terbiyesi için:  
2 su bardađı yođurt  
2 yemek kaŐıđı un  
Őzeri için:  
1 yemek kaŐıđı tereyağı  
1 yemek kaŐıđı kuru nane

Nohut, kuru fasulye ve buğdayı bir gece önceden suda bekletin. Ertesi günü sularını deđiŐtirip ayrı tencelerde yumuŐayana kadar haŐlayın. Sonra hepsini aynı tencere içine alıp su ve et suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Un ve yoğurdu bir kasede çırpın. Çorbanın suyundan ekleyip ısıyı eŐitleyin. orbaya azar azar ekleyerek karıŐtırın. Tuzla tatlandırıp, kaynatın. Ayrı bir tavada tereyağını eritin. Kuru naneyi ekleyip karıŐtırın. Çorbanın zerine gezdirin.

