



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GENDİME ÇORBASI

1 çay bardağı yarma  
1'er çay bardağı nohut ve kuru fasulye  
1 su bardağı süzme yoğurt  
4 su bardağı su  
1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
Nane

Yarma, nohut ve fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün bu malzemeleri birlikte haşlayıp, süzün. Yoğurdu çok az suyla inceltin. Yumurta ve un ilave ederek karıştırın. Haşlanmış malzemeleri ve suyu bu karışıma ekleyip ocağa oturtun. Çorbanın kesilmemesi için, kaynayana kadar sürekli karıştırın. Tuz, karabiber ekleyin. Ayrı bir yerde tereyağını eritin. Naneyi yağda yakıp, çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.