



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GENDİME ÇORBASI

1 çorba kaşığı süzme yoğurt
1 paket Bizim Mutfak Yayla Çorbası
1/2 adet Bizim Mutfak Et Bulyon
5 su bardağı su
Sosu İçin :
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı nane

1 çorba kaşığı süzme yoğurdu bir su bardağı su ile kıvamını biraz açın.4 su bardağı suyu pişirme tenceresesine koyup üzerine bizim mutfak yayla çorbasını ilave edin.bunu üzerine suyla kıvamı açılan yoğurdu, haşlanmış nohut, fasülye ve buğdayı ekleyin.orta ateşte karıştırın.5 dk sonra içersine 1/2 bizim mutfak et bulyonu ilave edin. kısık ateşte karıştırmaya devam edin.çorbamız kaynamaya başlayınca altını kısın ve böyle 10 dk daha kaynatın.diğer bir tarafta 1 kasık tereyağını eritin pul biber ve naneyi ekleyin. pişen çorbamızı servis tabağına alın ve üzerine hazırladığımız sosla süsleyin.