GENDİME ÇORBASI (ŞENKAYA ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

200 gr. Kıyma (az yağlı)
1/2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam salamura aş otu
2 yemek kaşığı gendime (buğdayın temizlenmiş ve yarı pişmiş durumdaki hali)
1 su bardağı yayık ayranı
1 yemek kaşığı buğday unu
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı tuz
1 lt. su

İlk olarak 1 tatlı kaşığı tereyağında yemeklik olarak ufak doğranmış soğanlar hafif çiğ kalacak şekilde kavrulur.
Üzerine ılık su katılır. Su kaynarken bir tepside kıyma, un, pul biber, karabiber ve tuz birlikte yoğrulur.
Yoğrulmuş olan kıyma ufak yuvarlak köfteler haline getirilir.
Köfteler bir kap içerisinde una bulanır ve kaynar suya bırakılır.
Ardından buğday ve aş otu katılır ve hafif karıştırılır.
Kaynayan suda malzemeler piştikten sonra yayık ayranı eklenir.
Bir sonraki aşamada tuz eklenir ve bir süre daha karıştırılarak pişirilir.
Çorba iyice kaynadıktan sonra kısık ateşte 1-2 dakika daha pişmeye bırakılır.
Son aşamada bir tavada hazırlanmış olan tereyağında kavrulmuş kuru nane sosu çorbanın üzerine gezdirilerek servise sunulur.

Not Ayran kesilmemesi için yavaş yavaş dökülerek ve karıştırarak katılmalıdır. Ayranı tuzdan önce katmak gerekir. Aksi durumda, tuz önceden atılırsa, yayık ayranın pişerken çürümesine neden olabilir.