



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU (GENDİME) ÇORBA (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 su bardağı gendime (dövmе)

½ su bardağı nohut

½ su bardağı kuru fasulye

3 kg yoğurt

Bir avuç kuru nane veya taze narpuz

Ayıklanmış ve yıkanmış dövmе, nohut ve fasulyeyi bir tencerede akşamdan bol su ile ıslatın. Ertesi gün suyu az ise su ilavesi ile ocağa koyup, tuzunu atın.

Gendime, nohut ve fasulyeler, iyice yumuşayınca kadar haşlayın. İyice haşlanan kuru bakliyatları ocaktan alıp, 10-15 dakika bekletin.

Bu arada 3 kg yoğurdu iyice karıştırarak ezin.

Bekleyen tencereyi, soğuk suyun içine oturtun; ezilmiş yoğurdu, haşlanmış gendime karışımına ilave ederek soğuyuncaya kadar karıştırın.

Altındaki su ısınmış ise döküp tekrar soğuk su koyun. Maksat, içindeki yoğurt ekşimesin. Yoksa çorba ekşi olur. İçine arzuya göre kuru nane veya taze narpuz yaprakları atarak karıştırın.

Soğuk olarak tüketin.

Not: Bu çorba, dört mevsim yenebildiği gibi sıcak yaz günlerinde tarla ve bahçe çalışanlarının kurtarıcısıdır. Bayramların değişmez ikramıdır. Yoğurtlu çorbayı ekşi yemekten hoşlananlar, buzdolabında değil de dışarıda bırakarak, çorbanın yoğurdunu ekşitip yerler. Ayrıca yaz aylarında, içine buz parçaları koyularak da yenilebilir.

