



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY GENDİME ÇORBASI

- 1 Su bardağı Aşurelik Buğday
- 1 Su bardağı Nohut
- 1 Su bardağı Kuru Fasulye
- 2 Su bardağı Et Suyu
- 4 Su bardağı Sıcak Su
- 3 Yemek kaşığı Un
- 1.5 Su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tutam Kırmızı Pul Biber
- 1 tutam nane

Nohut, fasulye ve buğdayı bir gece önceden suda bekletin. Ertesi günü sularını değiştirip ayrı tencerelerde yumuşayana kadar haşlayın. Hepsini aynı tencere içine alıp su ve et suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Un ve yoğurdu bir kasede çırpın. Çorbanın suyundan ekleyin ve karışımı kaynayan çorbaya azar azar ekleyerek karıştırın. Tuzla tatlandırın. 10 dakika kaynatın. Tereyağını tavada eritin. Nane ve pul biber ekleyip karıştırın. Çorbayı kaseye alıp üzerine naneli yağ gezdirin ve sıcak servis yapın.

