



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENDEK ÇORBASI (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

1 bağ mendek
1 fincan pirinç
1 adet soğan
1 bardak et suyu
1 su bardağı kuru fasulye
2 yemek kaşığı tereyağı
2 fincan mısır unu
Biber
Su

Bir tencere suya et suyu katılarak kaynatılır, tıklanmış, yıkanmış, doğranmış mendek, kaynayan suyun içi-3 ilave edilir. Sonra içine haşlanmış fasulyeler konur. Biraz pirince çorba karıştırılarak, mısır unu elle yavaş yavaş ilave edilir. Unun topaklanmamasına dikkat edilir. Pirinç ilave edilir, pirinçler uzayınca kadar pişirilir. Diğer yanda yağ ile beraber soğan ve biber pembeleşinceye kadar kavrulur. Kaynayan çorbanın içine ilave edilir. Tuzu eklenir. Mendekler pişince ateşten alınır. Sıcak olarak servis yapılır.

