



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHAŞERLİ GENDİME ÇORBASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

100 gr. muhaşer (nohut kırması)  
100 gr. beyaz nohut  
100 gr. mercimek  
300 gr. buğday döğmesi  
100 gr. salça  
130 gr. yağ  
2 baş soğan  
Tuz  
Biber  
Reyhan  
1 kaşık un

Soğan ince ince doğranır, yağın içerisinde pembeleşinceye kadar kızartılır. Salçası ilave edilerek soğanla birlikte karışması sağlanır. Bir kaşık un ile 1,5 litre kadar su konarak tencere orta hararetli ateş üzerinde bırakılır. Muhaşer, nohut, mercimek ve döğme tencereye ilave edilerek pişmesi beklenir. Üzerine reyhan serpilir.

