

# Gendime Çorbası

Toplam 150 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 15/10

Doğu Anadolu gendime çorbası aşurelik buğday, yoğurt ve nane ile tok bir kase olur.

## Malzemeler

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 500 gr Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Nane

## Yapılışı

- 1 su bardağı aşurelik buğdayı 1 kaynar su bardağı suya alın.
- Buğdayı 1 kısıtlı şekilde 60 dakika haşlayın.
- 500 gr yoğurt ve 1 yumurtayı kasede pürüzsüz çirpin.
- Terbiyeyi 3 kepçe sıcak buğday suyuyla 111 yoğurt kesilmesin.
- Terbiyeyi tencereye ekleyip 10 dakika karıştırarak pişirin.
- Nane ekleyip 5 dakika kapalı dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurtlu taban 70 dereceyi geçmeyen sıcaklık tutmak ayrılmayı engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Gendime çorbasını sıcak kaseye alıp naneli yoğurtlu yüzeyi karıştırarak madammasaya çikarın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta