

Gendime Çorbası

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açlık bar 5/10

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

Malzemeler

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

Yapılışı

- Buğday 60 dakika haşlayın.
- Yoğurt ve yumurtayı 1rp 1 çorbaya alıştırarak ekleyin.
- Nane ekleyip 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu taban 70 dereceyi geçmeyen sıcaklık tutmak ayrılmayı engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorba teler kaseye boşaltıp üzerine eritilmiş tereyağında kavurulmuş nane dökün.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta