



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI NOHUT ÇORBASI

Malzeme

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 1 su bardağı kuskus makarna
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı biberiye
- 8 su bardağı tavuk suyu

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

1 su bardağı kuru nohudu ayıklayıp, bir gece önceden ıslatın.

Islattığınız su ile tuz eklemeyen haşlayıp, suyunu süzün.

Derin bir tencerede Sana yağın kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanı, kıyılmış sarımsağı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleşince içine salçayı ekleyip, salçanın kokusu çıkana kadar kavurun.

Salça kavrulduktan sonra içine haşlanmış nohudu, tavuk suyunu, biberiyeyi, tuz ve karabiberi ilave edip, kavurun.

Çorba kaynamaya başlayınca içine kuskus makarnaları ilave edip, makarnalar yumuşayınca kadar bir taşım kaynatın.

Pişen çorbayı servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.