



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ NOHUT ÇORBASI

45 Gr Sana Klasik
300 gr haşlanmış nohut
1 Tutam safran
1 Tutam Kırmızı tozbiber
1 Çay Bardağı ince çekilmiş ceviz içi
5 Su Bardağı su
2 Adet soğan
1 Tutam tuz

Soğanları soyup kıyın. Margarini tavada eritip soğanı kavurun. Ceviz, tuz ve kırmızı tozbiberi ekleyip 2 dakika soteleyin. Haşlanmış nohudun yarısından fazlasını robottan geçirip püre haline getirin. Suyu birlikte tencereye ekleyip iyice karıştırın. Safran ve kalan nohudu ekleyip 20 dakika pişirin. Üzerine cevizli sosu gezdirin. Kâselere paylaştırıp sıcak olarak servis yapın.