



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİFTÇİ ÇORBASI

MALZEMELER

1,5 SU BARDAĞI NOHUT

1 ADET İRİ SOĞAN

1 ADET İRİ HAVUÇ

YARIM ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ

4 ADET OLGUN DOMATES

1 KAHVE FİNCANI UN

YARIM ÇORBA KAŞIĞI SALÇA

5-6 SU BARDAĞI SU

1 ADET TAVUK BULYON

TUZ

NANE YAPRAKLARI

Ön hazırlık olarak bir gece önceden 1,5 su bardağı nohutu ıslatalım. Ertesi gün ıslatılan nohutu yumuşayana dek haşlayalım. Soğanı ve havucu robotta parçalayalım veya küçük doğrayalım. Tencereye yarım çay bardağı sıvı yağı alıp kızdıralım. Üzerine doğranmış soğan ve havucu ekleyip, sebzeler yumuşayana dek kavuralım. Robotta püre haline getirdiğimiz domatesleri ekleyelim. 3 dakika daha kavuralım. Bu esnada sürekli karıştırmayı ihmal etmeyelim. 1 kahve fincanı unu çok az su ile topaksız kıvama getirerek ekleyip ardından yarım çorba kaşığı salçayı ekleyelim. Azar azar ve sürekli karıştırarak et suyu ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. Ateşten aldıktan sonra robot yardımıyla çorbayı pürüzsüz kıvama getirelim. Haşlanmış nohutu ekleyip üzerine nane yapraklarını serpeyim. Servis yapalım.