



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME NOHUT ÇORBASI

Malzemesi:

8 bardak et suyu

1/2 bardak nohut

tuz

1 çay kaşığı kırmızı biber

1 yumurta sarısı

1 limon suyu

2 kaşık tereyağı

Hazırlanışı:

Bir tencereye et suyunu koyarak, buna bir gece tuzlu suda ıslatılmış ve yumuşayınca kadar haşlanmış nohutları ve yarım çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakın. Nohutlar iyice pişince çorbayı süzgeçten ezerek başka bir tencereye alın. Ezme nohut çorbasını bir iki taşım daha kaynatın.