



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU YOĞURT ÇORBASI

Emine Beder

1,5 SU BARDAĞI NOHUT
1 SU BARDAĞI YOĞURT
YARIM SU BARDAĞI UN
1 ADET YUMURTA
5 SU BARDAĞI SU
1 TAVUK SUYU TABLETİ
1 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI
YARIM TATLI KAŞIĞI KIRMIZIBİBER
YARIM TATLI KAŞIĞI KURU NANE
TUZ

Akşamdan ıslatılan nohutları haşlayalım. Ayrı bir tencereye yoğurdu, unu ve yumurtayı ekleyerek çırpma teli ile karıştıralım. 5 su bardağı suyu ve tavuk suyu tabletini ekleyelim. Sürekli karıştırarak ağır ateşte, çorbanın üzeri göz göz olana dek pişirelim. Haşlanan nohutların fazla suyunu süzdürüp, çorbanın üzerine ekleyelim. Tuzunu ayarlayıp bir taşım daha kaynatıktan sonra ateşten alalım. Tavadaki tereyağını eritip kırmızıbiberi ve kuru naneyi ekleyelim ve hemen çorbanın üzerine gezdirelim. Servis yapalım.

Not: Yoğurtlu çorbalarda yoğurdun kesilmemesi için tuzu çorbayı ateşten almadan kısa süre önce ilave edin.

[ML® Nohutlu Kış Çorbası için tıklayın](#)