



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT ÇORBASI

1 su bardağı ince bulgur
1'er çay kaşığı kimyon, karabiber, pul biber, tuz
1 çorba kaşığı salça
1/2 su bardağı un
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 adet kuru soğan
1 adet domates
4 su bardağı sıcak su
2 çay bardağı haşlanmış nohut
1/2 adet limon, kuru nane

Bulguru soğuk su ile ıslatın. Beş dakika bekletip kimyon, karabiber, pul biber, tuz, salça ve unla yoğurun. Parmak şeklinde köfteler yapın. Sıvı yağda soğan ve domatesi kavurun. Üzerine sıcak suyu dökün. Kaynayınca nohutu ve köfteleri ilave edip 15 dakika pişirin. Limon suyu ve kuru naneyle servis yapın.