



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 su bardağı buğday
Yarım su bardağı nohut
5 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber

Nohutu bir gün boyunca ıslatın ve iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Kabuklarını ayırın, süzgeç ya da robot yardımıyla püre yapın. Et suyunu tencereye koyun ve kaynayıncaya kadar haşlayın. Kabuklarını ayırın, süzgeç ya da robot yardımıyla püre yapın. Et suyunu tencereye koyun ve kaynayıncaya kadar haşlayın. Birlikte bir taşım kaynatın, baharatları ve limon suyunu ekleyin.
