



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU NOHUT ÇORBASI

<https://tafed.org.tr>

2 su bardağı nohut
½ bağ dereotu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber

Nohutlar bir gün öncesinden ıslatılır ve yumuşayınca kadar tuzlu suda haşlanır. Haşlanan nohutların üzerindeki kabukları temizlenir ve 20 -30 adet nohut bir kenara ayrılır. İnce doğranan soğanlar tereyağında kavularak nohutlar ilave edilir. 4-5 dk. daha kavurduktan sonra üzerini geçecek şekilde su ilave edilir. Nohutlar püre kıvamına gelince blender veya mikser yardımı ile çekilir. Karışım tekrar kaynamaya bırakılır ve içerisine ayırdığımız tane nohutlar, kimyon, tuz, karabiber ve doğranmış dereotu ilave edilip sıcak olarak servise sunulur.

