



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY USULÜ NOHUT ÇORBASI

1 tatlı kaşığı kekik
6 su bardağı et suyu
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı nohut
0.1 su bardağı bulgur
5 adet taze soğan
2 adet sivri biber
2 adet pırasa
1 adet kuru soğan
0.5 adet maydanoz
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar tuz

Nohutları ayıklayıp, bir gece önceden ıslatın. Nohutları ıslattığınız su ile tuz ilave etmeden haşlayın. Kuru soğanı ayıklayıp piyazlık doğrayın. Sivri biberleri, taze soğanları ve pırasayı ayıklayıp ayrı ayrı kaplara ince ince kıyıp koyun. Sana tereyağı tadında margarini derin bir tencerenin içine koyup, kızdırın. İçine kuru soğanı ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar renk alınca içine kıyılmış pırasayı, taze soğanları ve sivri biber ekleyip sote etmeye devam edin. Unu ekleyip kokusu gidene kadar kavurun. Un kavrulunca salçayı koyup kokusu çıkana kadar pişirin. Et suyunu ilave edip, kekik, kırmızı biber, tuz, karabiber ile baharatlandırın. En son yıkanmış bulguru ekleyip, sebzeler pişinceye kadar orta ateşte pişirin. Ayrı bir kaseye terbiyesi için yoğurt, un ve yumurta sarısını koyup çatal ile çırpın. Bulgur pişip, sebzeler yumuşayınca el mikseri ile çorbayı püre haline getirin. Çorbanın içine en son olarak haşlanmış nohutları ekleyip kaynatın. Çorbayı ateşten indirmeden hemen önce içine terbiyeyi karıştırarak ekleyin. Çorbayı servis tabağına alıp kıyılmış maydanoz ile süsleyip sıcak olarak servis edin.