



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI NOHUT ÇORBASI

4 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan
1 adet havuç
2 adet kereviz sapı
2 diş diş sarımsak
3 adet domates
6 su bardağı su
1 su bardağı haşlanmış nohut
Yarım paket istiridye şekilli makarna
Tuz
Karabiber

Soğanı yemeklik doğrayıp margarinde pembeleşinceye kadar kavurun.
Doğranmış kereviz sapı, sarımsak, domates ve havuç ekleyip 3 dakika soteleyin.
Sıcak su ilave edin ve 25-30 dakika kısık ateşte pişirin.
Makarna ve haşlanmış nohudu ekleyip makarna yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edin.
Tuz, karabiber ile tatlandırıp sıcak servis yapın.