



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT ÇORBASI (OSMANLI MEVLEVİ)

THY Skylife

- 1 su bardağı nohut
- 3 su bardağı su (ıslatmak için)
- 5 su bardağı su (haşlamak için)
- 4 su bardağı tavuk suyu, yeterince tuz
- Üzeri için;
- 1 tatlı kaşığı nane veya kırmızıbiber
- 4 dilim ekmek (küçük küplerde doğranmış)

Nohutu akşamdan ıslatılın. Ertesi sabah kabuklarını soyup tencereye alın. 5 su bardağı su ile yumuşayınca kadar yaklaşık 50 dakika haşlayın. Suyunu süzdükten sonra süzgeçte ezip bir tencereye alın (Dilerseniz blender kullanılabilirsiniz).

Ocaktayken tavuk suyu ilave edip kaynayana kadar karıştırın. Kaynayınca hafif ateşte, arada karıştırarak 10 ? 15 dakika pişirin. Ayrı bir tavada; küp doğranmış ekmekleri tereyağında kızartın. Yine ayrı bir tavada tereyağı eritip kuru nane yakın. İsteğe göre nane-yağ ile veya kıtır ekmelerle servis edebilirsiniz.

