



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## NOHUT ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
- 3 Diş sarımsak
- 0,5 Adet tavuk göğüsü
- 1 Adet soğan
- 1 Çay Bardağı nohut
- 1 Çay Kaşığı ucuyla karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı un
- 1 Adet havuç

Nohudu haşlayın ve süzün. Havuçları haşlayıp ufak küpler halinde doğrayın. Sanayi eritilmiş ,kıyılmış soğanı ve sarımsağı kavurun. havucu ilave edin biraz çevirin. Tavuk suyunu ekleyin. Haşlanmış tavuk etini didikleyin. Haşlanmış nohutları birlikte çorbaya ilave edin. Son olarak unu ekleyip çorbayı koyulaştırın. Baharahtları ekleyin servis yapın.