



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU HALSE ÇORBASI

- 1 adet soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı un
- 7 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğan çok ince doğranır, tereyağında pembeleştirilir. Ateşten alınır, soğutulur. Tam soğuyunca un eklenir, tekrar ateşe konur, bir kaç tur çevrilir. Sonra soğuk et suyu ve tuz eklenir. Sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirilir. Nohut katılır, ateş kısılır, 10 dakika daha pişirilir.
