



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## NOHUTLU HAVUÇLU EZME ÇORBA

1 su bardağı nohut  
2 adet orta boy havuç  
1 adet kuru soğan  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 adet yumurta  
1 adet limon  
1 çorba kaşığı un  
6 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz

Önce nohut ve kıyılmış soğan düdüklüye konur. Üzerine 3 su bardağı su ilave edilir. Pim çıktıktan sonra 30 dakika pişirilir. Sonra karışım suyuyla birlikte blenderden geçirilerek ezilir. Diğer tencereye yağ ve rendelenmiş havuç konur. Orta ateşte havuç yumuşayana kadar çevrilir. Üzerine su ve ezilmiş nohut eklenir. Bir taşım kaynatılır. Diğer tarafta yumurta, limon, un ve tuz çırpılır. Kaynamakta olan çorbaya akıtılır. Bir taşım daha pişirdikten sonra ateşten alınır.