



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU KIR ÇORBASI

1 su bardağı tarhana
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 baş kuru soğan
2 adet taze soğan
2 diş sarımsak
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
8-10 dal dereotu
8-10 dal maydanoz
1 çay bardağı sıvı yağ
8 su bardağı su

Soğan sıvı yağda kavrulur. Üzerine çok ince kıyılmış biberler katılır ve dövülmüş sarımsaklar ilave edilir, solana dek çevrilir. Salça atılır, birkaç kez karıştırılır. Üzerine 2 su bardağı soğuk suyla açılmış tarhana katılır, nohut ilave edilir. Kalan su eklenir. Sürekli karıştırarak pişirmeye başlanır. Kaynama noktasına gelince ateş kısığa alınır. Bu sırada ince kıyılmış taze soğanın yeşil kısmı, maydanoz ve dereotu eklenir. 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.