



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU KIŞ ÇORBASI

1 su bardağı nohut  
1 çay bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım demet dereotu  
3 diş sarımsak  
3 çorba kaşığı yoğurt  
5 su bardağı su  
Tuz  
Nane

Tencereye 2 su bardağı suyu alıp kaynatın. Üzerine pirinçleri koyup kısık ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Nohutları da akşamdan suda bekletin ve sabah suyunu değiştirip haşlayın. Yoğurdu çırpın pişen pirinçlerin içine dökün ve 2 dakika daha kaynatın. İçine haşlanmış nohutları da ilave edin. Daha sonra yağda kızartın. Kırmızıbiber, nane, kıyılmış dereotu ve ezilmiş sarımsakları 2 dakika kavurun, çorbanın üzerine dökün. Karıştırıp sıcak ikram edin.