



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PATATES ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
Yeterince Karabiber tuz
4 Adet patates
1 Yemek Kaşığı mısır unu
1 Su Bardağı haşlanmış nohut
1 Su Bardağı su
1 Su Bardağı süt
1 Tatlı Kaşığı pulbiber

Tencereye 1 yemek kaşığı sanayı ve unu alın kavurmaya başlayın patatesleri rendeleyin onları da katın 5 dakika kavurun sütü ve suyu ilave edin kaynamaya başlayınca haşlanmış nohutları ekleyin 15 dakika daha pişirin tuz karabiber ekleyin bir tavada 1 yemek kaşığı sana klasikle kırmızıbiberi kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin servis yapın.