



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PAZI ÇORBASI

- 1/2 Demet Pazı
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Çay Kaşığı Domates Salçası
- 1 Çay Kaşığı Biber Salçası
- 1/2 Su Bardağı Konserve Nohut
- 2 Çorba Kaşığı Kalın Bulgur
- 2 Diş Sarımsak
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- İsteğe Bağlı Tuz
- 1/2 Tutam Muskat Rendesi
- 250 g Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çorba Kaşığı Un

Yemeklik doğradığımız soğanı zeytinyağı ile bir çorba tenceresinde kavuralım. Domates ve biber salçasını da ekleyelim. İnce ince kestiğimiz pazı ve sarımsakları ilave edip malzemelerle birlikte soteleyelim. Üzerine su ekleyip kaynatalım. Çorba kaynadıktan sonra baharatları, süzölmüş nohut ve bulguru da ekleyip karıştıralım. Bulgur pişene kadar, 1-2 taşım kaynattıktan sonra ocaktan alalım. Yoğurt, un ve yumurta ile terbiye edelim. Terbiyeyi, nane ile birlikte çorbaya ekleyip karıştıralım. Servis edelim.