



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NOHUTLU YÜKSÜK ÇORBASI

Yarım su bardağı nohut (akşamdan ıslatılır)

6.5 su bardağı su

100 gr. kıyma

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1.5 çorba kaşığı salça

Nane

Tuz

Kırmızı biber

Hamuru için;

1 su bardağı un,

1 yumurta

Yarım demet maydanoz

Yarım demet taze nane

Tuz

Nohutu akşamdan ıslatıp, iki su bardağı su ile haşlayın. Nohut haşlanırken hamuru hazırlamaya başlayın Bir kaba unu aktarıp ortasını açın. Yumurtayı kırın. Tuzunu ayarlayıp çok az su ile yoğurun Katıca bir hamur elde edin. 10 dakika nemli bir bez örterek dinlendirin. Unlu bir zeminde hamuru mantı yufkası kalınlığında açın. Dikiş yüksüğü ile kesip çıkan yuvarlak parçaları bir yerde bekletin. Yarım çay bardağı sıvı yağı tencereye alın. Kıymayı ilave ederek rengi dönene dek kavurun. Haşlanmış nohutları, salçayı tuzu ve suyu tamamını ilave edip kaynatın. Yüksükle kesilen parçaları çorbaya atın. 8-10 dakika kaynatıp ateşten alın. Üzerine incecik kıyılmış nane ve maydanoz serpin.

