



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI NOHUT ÇORBASI (TUNUS)

4 kişilik

MALZEME:

250 gr. kuru nohut,

2 soğan,

2 diş sarımsak,

1 havuç,

1 patates,

1 baton kereviz,

2 soyulmuş domates,

3 yemek kaşığı zeytinyağı,

tuz,

karabiber,

1 kutu safran,

köri,

taze kişniş

1. Nohudu bir gece boyunca suya bastırın.
2. Nohudun suyunu dökün, yeni su doldurun ve 1 saat pişirin, üzerinde oluşan köpükleri alın. Pişmiş nohudu suyu ile birlikte mikserde püre haline getirip, tekrar tencereye dökün.
3. Soğan ve sarımsağı ince ince kıyın. Bütün sebzeleri ayıklayın ve küp halinde doğrayın. Yağı kızdırın, sebze küplerini kızartın. Tuzunu ve biberini ayarlayın.
4. Çorbayı bir taşım kaynatın, safranı içinde eritin. Sebzeleri ilave edin, çorbayı tekrar 10 dakika pişirin. Baharatını ayarlayın. Çorbayı ısıtılmış tabaklara koyun, kişniş yaprakları ile garnitür yapın