NOHUTLU SEMİZOTU ÇORBASI

Nilgün Çetin

1 demet semizotu
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı haşlanmış nohut
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
Tuz
Pul biber
Sumak ekşisi veya yarım çay kaşığı limon tuzu

Semizotu yıkanıp kıyılır. Domatesler ve soğanlar kabukları soyulup küp doğranır sarımsaklar irice halka doğranıp hazırlanır. Tencereye ilk olarak yağ ve salça eklenip kavrulur üzerine soğan, sarımsak ve limon tuzu hariç tüm baharatları eklenir az pembeleşince domatesler ilave edilir. 4 su bardağı sıcak su veya et suyu eklenir kaynamaya başladığında semizotu ve limon tuzu da ilave edilip 15 dakika daha kaynatılır.



© lezzetler.com tarif no:118565 • adı:Nohutlu Semizotu Çorbası • gönderen:istiridye • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:18