



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOSKANA USULÜ NOHUT ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Yemek Kaşığı domates salçası
- 1 Tutam karabiber
- 3 Çorba Kaşığı rendelenmiş mihaliç peyniri
- 1 Dilim fırınlanmış ekmek
- 1,5 Litre su
- 1 Tane et bulyon
- 200 gr ıspanak
- 1 Diş sarımsak
- 1 Baş kuru soğan
- 2 Adet salamura hamsi
- 300 gr nohut
- 1 Tutam tuz

Hazırlıklara başlamadan önce aldığımız nohutu tuzlu ve soğuk suda bir gün öncesinden bekletmelisiniz. Şimdi ıspanakları yıkayıp haşlayın. Daha sonra soğanları ince bir şekilde doğrayıp toprak bir tavaya koyarak ezilmiş bir diş sarımsak ve küçük parçalar şeklinde doğranmış hamsilerle yağda kızartın. Soğanların sarardığını gördüğünüzde nohutları ilave edip karıştırmaya devam edin. Sonrasında bu malzemelerin üzerine iyice yıkayıp kestiğiniz ıspanakları ilave edin. 1,5 litre ılık suda et bulyonu ve salçayı da eritip tencereye ilave ettikten sonra kapağını kapatıp kısık ateşte 3 saat boyunca kapağını hiç açmadan pişirmeye devam edin. Servis sırasında ekmek dilimlerini 2 şer 2 şer dizip, nohutlar ekmeklerin arasına gelecek biçimde çorbayı üstüne döktükten sonra hemen mihaliç peyniriyle iyice bezeyin. Çorbanın sıcaklığıyla peynir eriyecek ve hoş bir koku ve görüntü alacaktır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.04.2023