



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ NOHUT ÇORBASI

<https://www.hasata.com.tr>

- 3 su bardağı haşlanmış Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut
- 200 g kuzu kuşbaşı (Çok ufak doğranacak)
- 1 Su bardağı el yapımı erişte
- 7 su bardağı kemik ve et suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 2 adet limon
- ¼ çay bardağı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Zeytinyağının yarısını tencereye alın, kuzu etini tuz ve karabiberi ilave edin, rengi değişinceye kadar kavurun. Kavrulmuş ete ince doğradığınız soğanı ilave edin. Soğan kavrulunca salçayı ilave edip 2-3 dakika kavurmaya devam edin. El yapımı erişteyi ekleyin ve biraz kavurun. Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohudu ilave edip iyice karıştırın sonra üzerine et suyunu ilave edip kaynamaya bırakın. Erişteler iyice yumuşayıp kıvam alınca nar ekşisi, limon ve pul biberi ilave edin. Karıştırıp altını kapatın. Üzerine kalan zeytinyağını ve naneyi yakarak servise sunun.

