



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ NOHUT ÇORBASI

Yarım demet fesleğen
2 çorba kaşığı kıyma
1 soğan
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı çiğ badem
5 su bardağı su

Derince bir tencerenin içinde kıymayı 5 dakika yağda kavurun. Üzerine soğanı ve çiğ bademleri ekleyip karıştırmaya devam edin. Üzerine unu serpip suyunu verin. Haşlanmış nohutları da içine ekleyip 15 dakika pişirin. Son olarak kıyılmış fesleğenleri ilave edin ve ocaktan alıp sıcak sıcak servis tabağına alın.