



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı un
- 3 Yemek Kaşığı ayçiçeği yağı
- 2 Adet limon suyu
- 1 Adet kereviz
- 1 Tatlı Kaşığı kimyon
- 5 Diş sarımsak
- 1 Adet defne yaprağı
- 1 Adet soğan
- 1 Adet havuç
- 2 Su Bardağı haşlanmış nohut
- 6 Su Bardağı su

Nohutları bir gece önceden ıslatın ve ertesi gün 4 su bardağı su ile haşlayın. Suyunu kullanmak üzere ayırın. Tencereye ayçiçeği yağı ve margarinini alın, küp doğranmış soğanı soteleyin. Sarımsak ilave edip sotelemeye devam edin. Kereviz ve havucu da ekleyerek 5 dakika daha kavurun. Unu üzerine serpip karıştırın ve nohut suyu ile birlikte 6 su bardağı suyu sıcak olarak ekleyin. Su sebzelerle birlikte kaynadıktan sonra baharatları ve haşlanmış nohutu ilave edin. Defne yaprağı ve baharatları ekleyin. Pirinçler pişince limon suyunu ekleyip küp doğranmış beyaz peynir ve tane karabiberle servis yapın.