KİMYONLU NOHUT ÇORBASI

1 su bardağı nohut
5 su bardağı tavuk suyu
1'er tatlı kaşığı kimyon ve tarçın
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet limon
Tuz

Nohutu akşamdan ıslatın. Ertesi gün, iyice yumuşayıncaya dek haşlayın. Sonra suyunu süzdürüp kabuklarını ayıklayın. Kabukları ayıklanmış nohutları robottan geçirip püre haline getirin. 5 bardak tavuk suyunu tencereye koyup biraz ısıttıktan sonra içine nohutu ekleyin. Kimyon, tarçın ve tuzu katıp, yoğunlaşıncaya dek kısık ateşte 20 dakika pişirin. Üzerine tereyağı ve limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67336 • adı:Kimyonlu Nohut Çorbası • gönderen:kadircan • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:10