



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ BİBERLİ NOHUT ÇORBASI

- 2 adet kırmızı biber
- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 1 adet kereviz sapı
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 l tavuk suyu
- Tuz, karabiber
- Pul biber
- ½ çay bardağı Ravika Sızma Zeytinyağı

Kırmızı biberleri hafif ateşte közleyip kabuklarını soyun. Bir tencerede soğan, havuç, kereviz ve sarımsağı doğrayıp zeytinyağında kavurun. 1/2 bardak nohutu, biberleri, tavuk suyunu, tuz ve karabiberi de ilave ettikten sonra 10 dakika kadar pişirin. Hazırladığınız çorbayı blenderdan geçirin. Son olarak da nohutun geri kalanını da ekleyip 5 dakika kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.

