



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUD-İ AB

Eyüp Sevinç

1 bardak nohut
6 bardak yağlı tavuk suyu
3 kaşık tereyağı (gerekirse)
1 limon
1 tatlı kaşığı kuru nane
Ya da
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tarçın
Tuz

Nohudu akşamdan ıslatın. Ertesi gün iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu süzün ve elinizden geldiğince kabuklarını ayıklayın. Ayıklanmış nohutları robotta çekin ve püre haline getirin. Tavuk suyunu tencereye koyun ve biraz ısıtıp nohut püresini ekleyin. İyice karıştırın, tuzunu ekleyin, yoğunlaşmaya başlayınca kadar; yaklaşık 20-25 dakika ara ara karıştırarak kısık ateşte pişirin. Eğer kullandığınız tavuk suyu yeterince yağlı değilse 45 gr tereyağı katın. Biraz fokurdattıktan sonra naneyi serpiştirin ve altını kapatın. Servis etikten sonra tabaklara mutlaka limon sıkın. Nane yerine kimyon ve tarçın karışımı da kullanabilirsiniz. Tarçın kimyon karışımı daha klasik bir Osmanlı lezzeti oluşturuyor.

Not: Osmanlı mutfağının baş çorbalarından biridir. 15. ve 19.yy arasında yemekle ilgili tüm kaynaklarda yer almıştır. Kuvver verici bir çorba olarak anılır. Verilen tarif 18.yy'a aittir.

