



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUDAB

İnci Beşoğul
17. yy Osmanlı yemeği

Nohuddan yapılan çorbadır. Gayet güzel ve kuvvetlidir.

Evvelâ, nohudu suda haşlayıp kabuğunu giderdikten sonra, haşlanan suyunda, tencere içinde iyice yumuşayınca kadar pişirip, suyu süzülür. Kepçe ile gereği gibi iyice ezilir ve kevgirden geçirilir. Ondan sonra tavuk suyu yahut et suyu ile tekrar ölçülü pişirilir.

Daha evvel yazıldığı tarz da, kabukları çıkarıldıktan sonra nohut kurutulur ve havanda dövüp elenir. Daha sonra da yukarıdaki usul uygulanır. Ancak bu usul çok zamanı gerektirir, evvelce anlatılan usul daha kolaydır.