



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUT ÇORBASI

Nilgün Tatlı

2,5 su bardağı haşlanmış ve kabukları çıkarılmış nohut  
5-6 su bardağı tavuk suyu veya et suyu  
1 çorba kaşığı nohut unu veya un (birazcık suda açılmış)  
Yeterince tuz

Haşlanmış nohutları gevgirden geçirerek veya blenderla ezin. Daha sonra tavuk suyuna koyun, kısık ateşte kaynatın, tuzunu koyun, iyice ezilen çorbaya kıvam artırması için azıcık suda açılmış nohut ununu ilave edin. Servis yaparken limon parçalarıyla servis yapın.

Not: Nohut Çorbası, Fatih Sultan Mehmet'in sofrasından başlayarak günümüze kadar sıkça pişirilmiştir. 15. yüzyılda Şirvânî'nin tarifinde bu çorbada bol soğan, yağlı kıyılmış et, mumber, safran yer almıştır. Ancak günümüze gelen tariflere baktığımızda nohut çorbasının tarçın, nane, tavuk veya et suyu, biraz kimyon konularak pişirildiği görülmektedir. Baklagillerden olan nohodu günümüzde ekmek, yemek, salata, tatlı yapımında ve turşuyu mayalamak için kullanmakta, ayrıca meze olarak da tüketmekteyiz.

