



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT ÇORBASI

500 gram haşlanmış nohut (konserve de kullanabilirsiniz)
1 büyük kuru soğan
2 patates
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı zerdeçal
1 çorba kaşığı tereyağı
5-6 su bardağı su
Tuz

Nohutları bir gece önceden ıslatıp ertesi gün suyunu süzün ve haşlayın.
Soğanı yemeklik, patatesleri küp küp doğrayın.
Tereyağını tencerede eritip soğanları kavurun.
Soğanlara unu ekleyip kavurmaya devam edin.
Unun kokusu çıkınca patatesleri ve suyu tencereye ekleyin.
Zerdeçalını ve tuzunu da ilave edip kaynamaya bırakın.
Haşladığınız nohutları da tencereye ekleyip kaynatmaya devam edin.
Nohutlar yumuşayınca çorbayı el blenderıyla pürüzsüz hale gelene kadar ezin.
Çorbanız hazır.

