



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT ÇORBASI

Bir buçuk su bardağı nohut
Yeteri kadar su
3 su bardağı tavuk suyu veya et suyu
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber

Akşamdan ıslatılmış nohudu tencereye alıp, üzerini geçecek kadar su ekleyin ve yumuşayana dek haşlayın. Ocaktan alıp, suyu ile birlikte blenderden geçirin. Üzerine sıcak tavuk suyu veya et suyu ilave edip, yeniden ocağa oturtun. Susamı yapışmaz yüzeyli tavada veya küçük bir tencerede kavurun. Salça ekleyip 1 dakika sürekli karıştırın. Çorbadan 1 çorba kaşığı alıp, susamlı karışımın üzerine sürekli karıştırarak ilave edin. Daha sonra bu karışımın tamamını yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak çorbaya ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Çorba kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Kızarmış yufka ile servis yapın.

