



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT ÇORBASI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Nohuttan çorbadır. Gayet latif ve ziyade mukavvidir.

Nohudu suda haşlayıp kabuğunu izale eyledikten sonra haşlanan suyuyla tencerede tamam yumuşayınca pişirip suyunu süzüp kepçe ile gereği gibi ezip kevgirden geçirip badehu tavuk suyu yahut et suyuyla tekrar itidale gelince pişireler yahut berminvâl-i muharrer kabuğu çıktuktan sonra nohudu kurutup badehu havanda dakk edip elekten eledikten sonra tahrir olunduğu minval üzere tabh olunsa da olur.

Ancak bu tarz vakte muhtaç olup evvelki defaten olabilir.

