



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT ÇORBASI

Tuğrul Şavkay

350 gr. nohut (ayıklanmış)
1,5 lt. tavuk suyu (6 su bardağı)
Tuz

Nohudu bir gece öncesinden bolca su içinde tencerede şişmeye bırakın. Şişen nohutları yumuşayınca kadar haşlayıp, süzün. Soğuk sudan geçirdikten sonra yeniden süzdürerek kabuklarını ayıklayın. Ayıklanmış nohutları ezerek kevgirden (ya da robottan) geçirip püre durumuna getirin. Nohut püresine tavuk suyunu ekleyip karıştırın. Tencereyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısarak yaklaşık 15 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayın, ateşten alıp servis yapın.
