



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT ÇORBASI

Malzeme:

1 su bardağı nohut

6 su bardağı su

1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon

150 gr Teremyağ

limon suyu

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tarçın

Tuz, kuru nane

Nohutları en az 6 saat suda beklettikten sonra bol suyla yıkayıp süzün. Dödüklü tencerede veya normal tencerede yumuşayınca kadar haşlayın. Süzün. Nohutların kabuklarını temizleyip mutfak robotunda püre haline gelinceye kadar ezin. Suyu tencereye alıp, biraz ısıttıktan sonra nohut püresini ekleyin. Kaynayan karışıma tavuk bulyonu ekleyin. Tuz ekleyip karıştırın. Orta ateşte 35-40 dakika kaynatın. Çorbayı ocaktan almadan birkaç dakika kala 1 çorba kaşığı Teremyağ ilave edin. Kimyon ve tarçını ilave edip tatlandırdıktan sonra ocaktan alın. Küçük bir sos tenceresinde kalan Teremyağ'ı eritip naneyi kavurun. Çorbaları servis kaselerine paylaşın. Naneli Teremyağ ve limon suyu ile tatlandırıp sıcak servis yapın.
