



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NOHUT ÇORBASI

Akşamdan ıslatılmış nohutları bir tencereye koyunuz, üstünü örtünceye kadar su doldurup, doğranmamış 2 ufak havuç, 1 soğan ve 1-2 kereviz ve maydanoz kökü, soyup doğranmamış 1 patatesle 1 diş sarımsak bir çimdik kırmızı biberle, 2 yaprak defne ilâve ettikten sonra kapağını kapayarak orta ateşe sürünüz. Gereğince pişince indirip defne yapraklarını çıkarıp, diğer bir tencereye suyu ile beraber ince kalburdan eze eze geçirin. Sonra boza kıvamında tutulmasını gözönüne alarak etsuyu ilâvesiyle orta ateşe sürüp kaynamaya bırakınız. Sonra tuzuna bakıp, indirip kâseve koyunuz üstüne rendelenmiş parmazan peyniri serpip bir tabak da ekmek tavasıyla beraber servis yapınız.

Not: Serviste biraz sirke ve biraz da sarımsak konabilir.

---