



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOHUT ÇORBASI

- 1 su bardađı nohut
- Tuz
- 5 su bardađı tavuk suyu
- 1'er tatlı kaşığı kimyon ve tarçın
- 1 adet limon
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Nohudu akşamdan ıslatın. Ertesi gün iyice yumuşayınca dek haşlayın. Sonrasında suyunu süzdürüp, kabuklarını ayıklayın, robottan geçirip püre haline getirin. Tavuk suyunu tencereye aktarın biraz ısıttıktan sonra içine nohudu ekleyin. Kimyon, tarçın ve tuzunu katıp, yoğunlaşınca kadar kısık ateşte pişirin. Üzerine tereyağını ve limon suyunu ekleyip, bir taşım daha kaynatın.