



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT ÇORBASI

1 su bardağı nohut
6 su bardağı tavuk suyu
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın ve kimyon
1/2 limonun suyu
Tuz

Akşamdan ıslattığınız nohudu, ertesi gün iyice yumuşayana dek haşlayın. Suyunu süzüp kabuklarını soyun. Daha sonra robottan geçirerek püre haline getirin. Tavuk suyunu bir tencereye alıp kaynatın. Üzerine nohudu ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve 25-30 dakika kadar pişirin. Üzerine üç çorba kaşığı tereyağı ekleyin. Birkaç dakika pişirip tarçın, kimyon ve limon suyu katarak karıştırın. Sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "lalifer" tarafından gönderildi. 13.11.2014