



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT ÇORBASI

2 su bardağı Nohut
1 adet Havuç
1 adet Soğan
1-2 Kereviz
Maydanoz
1 adet Patates
Sarımsak
Kırmızı biber
Tuz

Akşamdan ıslatılmış 2 su bardağı nohudu bir tencereye koyun. Nohutların üzerine çıkacak kadar su ekleyin. Doğranmamış bir küçük havuç, bir soğan, bir-iki kereviz, biraz maydanoz, kabukları soyulmuş bir bütün patates, bir dış sarımsak, biraz kırmızı biber katın. Ateşe koyun. Nohutlar iyice pişince suyunu süzün, hepsini birlikte eze eze püre haline getirin. 8 bardak su katın. Boza kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Sonra dilediğiniz kadar tuz arzu edilirse biraz sirke, biraz da dövülmüş sarımsak ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra servis yapın.