



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NOHUT PÜRELİ TARHANA ÇORBASI

1 su bardağı nohut  
Yarım su bardağı tarhana  
1 çorba kaşığı salça  
1 adet ufak soğan  
2 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı tuz  
7 su bardağı su  
5 çorba kaşığı sıvıyağ

Nohut haşlanır, blenderden geçirek püre haline getirilir. Tencereye yağ konur, ince kıyılmış soğan ve sarımsak atılır, pembeleştirilir. Sonra tarhana ve nohut bırakılır. Soğuk su, tuz eklenir, sürekli karıştırarak kaynatılır.