



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NOHUTLU BUĞDAY ÇORBASI

### Malzemeler

- 1 bardak haşlanmış aşurelik buğday
- 1 bardak haşlanmış nohut
- 500 gr. kemikli koyun eti
- 1 kaşık un
- 1 yumurta
- 1 limon
- 4 kaşık tereyağı
- 2 baş soğan.

Buğday ve nohut ayrı olarak gecedan ıslatılır ve haşlanır. Ayrı bir tencerede kemikli et soğan ile kemiklerinden ayrılınca kadar haşlanır. Ateşten indirir, etler didiklenir etin suyu ve didiklenmiş etler haşlanmış buğdaylara katılır. Haşlanmış nohutlar ilave edilir Bir taşım kaynatılır. Bir kasede yumurta, un, limon, suyu terbiye yapılarak çorbaya katılır içine tuz karabiber ilave edilerek servise hazırlanır. Üzerine kırmızıbiberi yağ gezdirilir tarçın serpilip servis yapılır.

[ML® Nohutlu Kış Çorbası için tıklayın](#)

---