



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU DOMATES ÇORBASI

1 çay batdağı Nohut (haşlanmış)
2 lt su
2 paket Bizim Mutfak Domates Çorba
1 adet soğan
3 diş sarımsak
isteğe bağı Karabiber
isteğe bağı Tuz

Rendelediğimiz soğan ve sarımsağıımızı daha önce tencерemizde erittiğimiz 1 çorba kaşığı tereyağımızda 2-3 dk çevirdikten sonra 2 lt suyumuzu ekleyip içine 2 paket Bizim Mutfak Domates Çorbamızı ekleyip kaynayınca kadar pişiriyoruz. Kaynadıktan sonra, içine daha önce haşladığımız nohut ve yine daha önce haşlayıp didiklediğimiz tavuk göğsünü koyup zevkimize göre karabiber ekleyip, (ben tuz eklemiyorum.) 10-15 dk daha kaynatıyoruz. Çorbamız içmeye hazır.