



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU GÜRCÜ ÇORBASI

1 Su bardağı nohut
6-8 Su bardağı tavuk suyu
1 Kahve fincanı pirinç
1 Adet orta boy soğan
1 Çay ufak doğranmış tavuk eti
Yarım çay kasığı safran
4 Çorba kasığı sivi yağ
Tuz, karabiber
Terbiyesi için :
1 Adet yumurta sarısı
Yarım limon suyu

Nohudu aksamdan tuzlu su ile haslayın.

Ertesi gün suyunu degistirip, nohutlar yumusayana dek yaklaşık 1-1.5 saat kadar pisirin.

Suyunu süzüp bekletin.

Tavuk suyunu tencereye alıp yıkanmış pirinç, ortadan bölünmüş soğan, tavuk eti, yağ, tuz, karabiber ve safranı ekleyin.

Tavuk etleri ve pirinç yumusayincaya kadar kısık ateşte pisirin.

Nohutları ilave edin.

Bu arada yumurta sarısı ve limon suyunu ayrı bir kasede çırpın.

Hazırladığınız terbiyeyi pismekte olan çorbaya azar azar dökerek ve karıştırarak ilave edin.

Çorbayı sıcak olarak kaselere paylaştırıp dilerseniz üzerini maydanoz ile süsleyerek servis yapabilirsiniz

[ML® Gürcü Tatlısı için tıklayın](#)