



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU İŞKEMBE ÇORBASI

1 paket Tukaş İşkembe Çorbası
5 su bardağı su
1 su bardağı Tukaş Haşlanmış Nohut
1 çay bardağı sirke
1 çorba kaşığı margarin
3-4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pulbiber
Üzeri için limon dilimi

Derin bir tencereye 5 su bardağı su ve işkembe çorbasını alın. Devamlı karıştırarak pişirin. Çorba kaynamaya başlayınca haşlanmış nohutları ekleyip, 5 dakika daha pişirin. Sosu için sarımsakları ayıklayıp, ince ince kıyın. Küçük bir tavada margarini eritip, sarımsak ve pulbiberi ekleyin. Birkaç dakika kavurun. Sosu ve sirkeyi çorbaya ekleyip, karıştırın. Limon dilimi ile süsleyip servis yapın.