



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU İŞKEMBE ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 su bardağı nohut
350 gr. işkembe
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı sirke

Nohutları akşamdan ıslatın ve ertesi gün 3 su bardağı su ile haşlayın ve suyunu kullanmak üzere ayırın. İşkembeleri iyice yıkadıktan sonra küp doğrayın ve iyice yumuşayınca kadar 3 su bardağı su ile haşlayın. Ayrı bir tencerede küp doğranmış soğanı kavurun ve salçayı ilave ederek 3-4 dakika daha kavurun. Sarımsakları ekleyin ve haşlanmış nohut ve işkembeleri ilave edin. Üzerine çıkacak kadar işkembe ve nohut suyundan koyun, sirkeyi ekleyin. Birlikte yarım saat pişirin ve sıcak servis yapın.