



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PATATES ÇORBASI

2 çorba kaşığı tarhana
1 adet patates
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı tereyağı
4 adet sivri biber
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet kırmızı biber
5 su bardağı su
Nane, tuz

Tarhanayı 1 su bardağı suda açın. Tereyağını tencereye koyup eritin.Üzerine ince kıyılmış yeşil ve kırmızı biberleri koyup hafifçe sote edin.Üzerine salçayı ekleyip kavurun. Açtığınız tarhanayı, suyu, haşlanmış nohudu, küp şeklinde doğranmış patatesleri de üzerine ekleyip pişirmeye devam edin. Üzerine naneyi ekin. Bu karışımı yaklaşık 10 dakika kadar pişirin. Tuz, pul biber katın. Çorbanın içindeki nohut ve patatesler yumuşayana kadar pişirin. Üzerini kırmızı biberlerle süsleyip sıcak olarak servis yapın.