



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PAZI ÇORBASI

1 su bardağı az haşlanmış nohut
1/2 su bardağı pirinç
1 demet pazı (ya da ispanak)
1 demet maydanoz
1 demet nane (kuru olabilir)
250 gr, yoğurt
1 yumurta
1 kaşık un
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 çorba kaşığı margarin
Tuz

Hazırlanışı:

Nohutu akşamdan ıslatın. Bu suyu dökün ve yeniden bol su içinde dirice haşlayın. Nohutlarınız hafif diri haşlanınca (çok fazla yumuşak olmamalı), içine ayıklanmış ve yıkanmış pirinç ile yıkanmış ve ince doğranmış pazıları ekleyin. Tüm malzeme aynı kıvamda pişene kadar 15-20 dakika ocakta tutun.

Ateşten almadan 2 dakika evvel, ince kıyılmış maydanoz ve tuzu katabilirsiniz. Ateşi kapatınca derin bir kasede yoğurt, yumurta ve unu pütürlü olana kadar çırpın ve devamlı karıştırarak çorbanıza ekleyin. Çorbanızın üzerine, kırmızıbiberli kızgın yağ ilave ederek servis yapın.
