



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PİRİNÇ ÇORBASI

- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Derin bir kabın içinde yumurta yoğurt ve unu çırpın. İçine zeytinyağını ve 4 bardak suyu, pirinç ve haşlanmış nohut da ekleyip tencerede kaynayınca kadar karıştırarak pişirin. İyice pişen pirinç çorbayı koyulaştıracaktır istenirse biraz daha sıcak su ekleyebilirsiniz. Çorbayı servis tabağına alıp üzerine nane ya da kırmızı biber ekleyip paylaşırıp sıcak ikram edin.