



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU ROKA ÇORBASI

Anadolujet Magazin

1 demet yıkanmış ve ince kıyılmış roka  
2 çorba kaşığı tereyağı  
5-6 su bardağı tavuk suyu  
1 ince kıyılmış kuru soğan  
1 çay kaşığı toz şeker  
1,5 su bardağı haşlanmış ve mikserden geçirilmiş nohut  
1 çorba kaşığı dolusu biraz suda açılmış un  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle geniş bir tencerede tavuk suyunu, nohudu ve ince kıyılmış rokayı yumuşayana kadar pişirin. Diğer tarafta yağda soğanı karamelize olana kadar kavurun. Soğanı, tuzu, karabiberi rokalı karışıma ilave edin. Biraz suyla açılmış unu da koyup mikserle karıştırın. Yanında limon dilimleri ile sıcak servis yapın.

