



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU SEMİZOTU ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg pırpırm (semizotu)
½ çay bardağı nohut
½ çay bardağı fasulye
½ çay bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı kef
1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı tereyağı

Akşamdan nohut, fasulye üzerini geçecek kadar suyla ıslatılır.
Semizotu ayıklanıp yıkanarak 2 cm büyüklükte doğranır.
Bir tencerede küp şeklinde doğranmış soğan yağla kavrulur.
İçerisine kef, salça ve tuz ilave edilerek karıştırılır.
Su ve mercimek ilavesiyle haşlanmaya bırakılır.
Mercimek haşlanınca ayrı ayrı haşlanmış olan nohut ve fasulye ilave edilir.
Semizotu ilavesiyle pişmeye bırakılır.

Not: İstenirse 2 yumurta kadar kıyma/kavurma soğanla birlikte servis yapılır.