



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU SOĞUK ÇORBA

- 1 su bardağı buğday
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 kase yoğurt
- Bir avuç dereotu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı soğuk su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Nohutlu soğuk çorba tarifi için bir gece önceden buğdayı ve nohutu ayrı ayrı ıslatın. Çorbayı yapacağınız gün buğdayın üzerine çıkacak kadar su ilave ederek bir tencereye alın ve kaynatın. Başka bir tencerede suyunu süzdüğünüz nohutları alın ve üstlerine geçecek kadar su doldurun ve ocağın altını açıp, nohutları haşlayın. Ardından nohutun ve buğdayın suyunu süzün ve soğuması için kenara alın. Nohut ve buğday dinlenirken nohutlu soğuk çorbanın yapımına başlayın. Dereotunu ince ince doğrayın. Yoğurdu su, tuz ve zeytinyağı ile karıştırın. Yoğun kıvamlı bir ayran elde edin ve dereotlarını içine ekleyin. Ardından haşlanan buğdayları ve nohutları ekleyin, karıştırın. Yaz sıcaklığında serinleten çorbanız hazır.

