



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU UN ÇORBASI

4-5 kişilik
5 su bardağı su
1 su bardağı un
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı margarin
1 diş sarımsak
Yarım limonun suyu
Tuz
Nane
Kırmızıbiber

Tencerenin içine 5 su bardağı suyu döküp kaynatın. Tuzu ilave edin. Bu arada 1 su bardağı unu elinizi ıslatarak ve üzerine su serpererek hamur haline gelene kadar iyice yoğurun. Bu hamurdan küçük küçük parçalar kopartın. Hamur parçalarının yapışmaması için, üzerine hafifçe un serpin ve kaynayan suyun içine atın. 5 dakika kadar haşlayın. Haşlanmış nohutları da ilave edip karıştırın. Kırmızıbiberle birlikte margarini eritip çorbaya katın. Sarımsağı ezip, limonun suyu ve naneyle birlikte iyice karıştırın. Bu karışımı, ocaktan indirmeye yakın, çorbanın üzerine dökün. Servis yapın.