



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU VE KREMALI SEBZE ÇORBASI

1 su bardağı nohut
1 çay kaşığı zerdeçal
2 adet kabak
2-3 adet taze fasulye
2 adet kuşkonmaz (isteğe bağlı)
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz, taze çekilmiş karabiber

Nohudu bir gece öncesinden belettikten sonra bol suyla yıkayıp süzün ve tencereye aktarın. 2 litre suyu ve zerdeçalı ilave edin. Nohutları yumuşayana kadar haşlayın.

Ayrı bir tavada kabuğuyla birlikte doğradığınız kabaklar ile ince ince kıydığınız taze fasulye ile kuşkonmazları sıvıyağda kavurun. Ocaktan alın.

Sebzeleri haşladığınız nohutların içine ekleyin. Çorbanın suyunun yaklaşık 1 litre kadar olmasına dikkat edin. Eğer haşlama suyu azaldıysa sıcak su ekleyebilirsiniz.

Ayrı bir kaseğin içinde Pakmaya ŞefKrema'yı karıştırın. Çorbanın suyundan 2-3 yemek kaşığı kadarını alıp ılıtın. İlttiğiniz kremalı suyu yavaş yavaş, kaynayan çorba suyunun içine atın. Birkaç kez karıştırdıktan sonra damak tadınıza göre tuzunu ve taze çekilmiş karabiberini ekleyip tatlandırın. Sıcak servis yapın.

