



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU YOĞURT ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 çay bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım demet dereotu  
3 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı un  
3 çorba kaşığı yoğurt  
4 su bardağı su  
Tuz, nane

Tencereye 4 su bardağı suyu alıp kaynatın. Üzerine pirinçleri koyup kısık ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Yoğurdu 1 çorba kaşığı unla çırpın ve çorbanın içine dökün ve 5 dakika daha kaynatın. Haşlanmış nohudu da içine ekleyip suyunu ayarlayın. Karıştırıp sıcak veya soğuk ikram edin. Sıcak ikramlarda sarımsak, kırmızıbiber ve yağ yakıp üzerine gezdirilir.

Not: Soğuk ikramlarda ise nane ve dereotu eklenebilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023