



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI NOHUT ÇORBASI

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

2 yemek kaşığı Naturelka Pancar Tozu

3 su bardağı soğuk su

1 su bardağı haşlanmış nohut

Terbiyesi için:

3 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı un

1 adet yumurta

Sosu için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet kuru soğan

Tuz

Nane

Reyhan

Pul biber

Nohutları tencerenizdeki soğuk suya ekleyip ocağın altını açın.

Terbiyesi için gerekli Naturelka pancar tozunu, yoğurdu, unu ve yumurtayı bir tabakta çırpın, içine tenceredeki sudan bir kepçe ekleyin, karıştırın ve yavaş yavaş tencereye aktarın.

Kaynayınca kadar çorbanızı karıştırın.

Zeytinyağında küp küp doğradığınız soğanlarınızı kavurun, içine baharatlarınızı ekleyin ve ardından çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak sıcak servis edin.

