PATATESLİ NOHUT ÇORBASI

T.C. Berlin Büyükelçiliği

5 tane patates
1/2 su bardağı pilavlık bulgur (100 g)
1 su bardağı haşlanmış nohut (250 g)
1 soğan
3 çorba kaşığı margarin (30 g)
1 çorba kaşığı domates salçası (10 g)
1 çorba kaşığı nane (9 g) ve tuz (10 g)
5 bardak su (1 l)

Patatesler yıkanıp haşlanır, soyduktan sonra çatalla ezerek püre yapılır.
Margarin tencerede eritilir ve soğanlar kıyılıp pembeleştirilir.
Bulgur yıkanıp tencereye eklenir ve 5 bardak su ilave edip 20 dakika pişirilir.
Salça çorba suyundan alınacak küçük bir miktarda eritilir ve patetes püresi, haşlanmış nohut ve tuz ile birlikte tencereye ilave edip karıştırılır. Yedi dakika daha pişirdikten sonra üstüne nane serpilir ve ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:111115 • adı:Patatesli Nohut Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:17