



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ NOHUT ÇORBASI

- 4 adet orta boy patates
- 1 yemek kaşığı mısır unu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 bardak süt
- 1 bardak su
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Patateslerin kabuklarını soyup, rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Tencereye 1 kaşık tereyağı ile mısır unu ilave edin. 2 dakika kavurup, patatesleri atın. 4-5 dakika kavurun. Yavaşça süt ve suyu üzerine ilave edin. Kaynayana kadar karıştırıp pişirin.

Kaynamaya başlayınca içine nohutları atıp, 15 dakika kaynatın. Tuz ve karabiber ilave edin. Yağı kızdırın, kırmızı pul biber katıp, sosu çorbanın üzerine gezdirin.

