



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in) Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ NOHUT ÇORBASI

1 ay bardağı pirinç
2 orba kaşığı zeytinyağı
1/2 demet dereotu
1.5 su bardağı haşlanmış nohut
3 diş sarımsak
3 orba kaşığı yoğurt
2 su bardağı su
Tuz, nane

Tencereye iki su bardağı suyu koyup kaynatın. Üzerine pirinçleri koyup kısık ateşte, pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Yoğurdu ırıp içine dökün ve iki dakika daha kaynatın. Haşlanmış nohutları da çorbanın içine ekleyip birlikte beş dakika kaynatın. orba pişince içine nane, kıyılmış dereotu ve ezilmiş sarımsak ilave ederek servis yapın.