



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ NOHUT ÇORBASI

1 Su Bardağı Haşlanmış Pirinç
1 Çorba Kaşığı Un
1 Su Bardağı Yoğurt
1 Adet Yumurta
4 Su Bardağı Et Suyu ya da Et Bulyon
1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1/4 Çay Kaşığı Pul Biber
1/4 Çay Kaşığı Nane
İsteğe Bağlı Tuz

Bir tencereye pirinç, un, yoğurt ve yumurtayı alıp iyice çırpalım. Et suyunu ilave edelim. Koyulaşana kadar pişirelim. Nohutları ekleyelim. Yeterince tuz ilave edelim ve birkaç dakika daha kaynatalım. Tencereyi ocaktan alalım, zeytinyağını bir tavada kızdıralım. Pul biber ve naneyi ekleyip karıştıralım. Bu karışımı çorbanın üzerinde gezdirelim.