SAFRANLI NOHUTLU ÇORBA

1 su bardağı nohut
1 çorba kasesi kadar yağsız et
2 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı safran
2 yemek kaşığı margarin
Tuz

Bir gece önceden ıslattığınız nohutları 1 lt su ile düdüklü tencerede 10 dk haşlayın. Sonra içine etleri ilave edip etler ve nohutlar iyice pişene kadar haşlamaya devam edin. Nohutlar pişince karışımı soğumaya bırakın. Soğuyan çorbanın içinden nohut ve etleri çıkarın kalan suya yoğurdu ilave edip iyice karıştırın. Hatta blendırdan bile geçirebilirsiniz. Yoğurt çorbası yapar gibi kesilmesini önlemek için kaynayana kadar karıştırın. Kaynayınca içine nohutları ve etleri ekleyin. Eğer kıvamı koyu geliyorsa kaynar su ile açın. Tuzunun da ilave ettikten sonra bir taşım daha kaynatıp altını kapatın. Diğer taraftan yağ ve safranı kızdırıp çorbanın üzerine ilave edin. Davet sofralarınız için tavsiye ederim.



© lezzetler.com tarif no:112606 • adı:Safranlı Nohutlu Çorba • gönderen:mavi gül • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:49