



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU SEMİZOTU ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg pırpırm (semizotu)
½ çay bardağı nohut
½ çay bardağı fasulye
½ çay bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı ke 
1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı tereyağı

Akşamdan nohut, fasulye üzerini geçecek kadar suyla ıslatılır.
Semizotu ayıklanıp yıkanarak 2 cm büyüklükte doğranır.
Bir tencerede küp şeklinde doğranmış soğan yağla kavrulur.
İçerisine ke , salça ve tuz ilave edilerek karıştırılır.
Su ve mercimek ilavesiyle haşlanmaya bırakılır.
Mercimek haşlanınca ayrı ayrı haşlanmış olan nohut ve fasulye ilave edilir.
Semizotu ilavesiyle pişmeye bırakılır.

Not: İstenirse 2 yumurta kadar kıyma/kavurma soğanla birlikte servis yapılır.