



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ VE NOHUTLU HAVUÇ ÇORBASI

450 gram doğranmış havuç
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
4 yemek kaşığı margarin
3 su bardağı tavuk suyu
1 tutam toz kişniş
1 tutam acı pul biber
1 tutam paprika
1 tutam kimyon
1½ su bardağı konserve nohut
½ adet limon suyu
4 yemek kaşığı tahin
1 su bardağı süzme yoğurt
1 tutam taze çekilmiş karabiber
1 tutam deniz tuzu

Fırınınızı 200 dereceye getirin. Doğranmış havuçları 2 yemek kaşığı yağ ve tuzla karıştırıp 25-30 dakika fırında pişirin (15 dakika sonra ters yüz edin).

Havuçları fırından almadan 5 dakika kadar evvel, 1 yemek kaşığı yağda doğranmış kuru soğanı 3 dakika soteleyin. Rende sarımsağı, toz kişnişi, acı pul biberi ve karabiberi ekleyin. Havuçlarla beraber tavuk suyunu tencereye ekleyip haşlayın ve 10 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edin. Aynı fırın tepsisine suyu süzülmüş nohutları koyun. Kalan 1 kaşık yağ ile birlikte kimyonu, paprikayı ve 1-2 tutam deniz tuzunu üzerine serpip karıştırın. 15 dakika kadar fırında pişirin. Havuçlu karışımı blenderdan geçirip püre haline getirin. Çok katı veya tok olursa biraz daha tavuk suyu ekleyin. Limon suyunu ekleyip tekrar blender da karıştırın. Kaselerine veya tabaklara aldığınız çorbanın üzerine 1 yemek kaşığı kadar süzme yoğurt ve 1 yemek kaşığı kadar tahin ekleyin. Fırından aldığınız nohutları üzerine döküp sıcak servis edin.