



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR ÇORBASI (NEVŞEHİR)

1/3 su bardağı nohut bir gece önceden ıslanır, 2 su bardağı su eklenip düdüklü tencerede 40 dakika pişirilir. Patatesler kaynar suda haşlanır, soyulur ve rendelenir. İnce doğranmış 1 soğan yağ içerisinde öldürülür, salça eklenir ve çevrilir. Su ile birlikte nohut, tuz ve 2 su bardağı su eklenir, kaynatılır. 1/3 su bardağı bulgur eklenir, 20 dakika pişirilir. Patates rendesi çorba suyu ile ılıştırılır ve ardından çorbaya eklenir. 6-7 dakika daha pişirilir. Tavada tereyağında nane kızdırılır, çorbaya eklenir.

© lezzetler.com tarif no:115518 • adı:Tandır Çorbası (Nevşehir) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.05.2025 - 00:57