



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK ETLİ NOHUT ÇORBASI

Malzeme:

- 1 su bardağı Bizim Mutfak Nohut
- 1 adet orta boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 adet ufak boy havuç
- 1 adet karanfil
- 40 gram Teremyağ
- 1 tatlı kaşığı Pulbiber
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- 1 adet piliç göğüs eti
- 1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu
- Yeteri kadar Karabiber

Nohutları bir gün önceden soğuk su ile ıslatın. Ertesi gün karanfil, Lezzet Tuzu ilave edilmiş tavuk eti ile bol suda haşlayın. Suyunu süzüp daha sonra çorba yapımında kullanmak üzere ayırın. Tavuk etini didikleyin. Bir tencerede minik küp şeklinde doğranmış soğan, kıyılmış sarımsak, doğranmış havucu ve unu kavurun.. 5 bardak kadar kaynar tavuk suyu ekleyin. Birkaç taşım kaynatıp blenderde pütürsüz bir kıvam elde edene dek karıştırın. Yemeği tekrar ocağın üzerine alın ve bir taşım daha kaynatıp didiklenmiş tavuk eti, tuz ve karabiber ekleyin. 5 dakika daha kaynatın. En son Teremyağ'ı küçük bir tavada eritip pul biberi hafifçe kavurun. Çorbayı servis tabaklarına paylaşın. Teremyağ'da kavrulmuş pulbiber ile sıcak servis yapın.