



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ NOHUT ÇORBASI

8 bardak et suyu
1/2 bardak nohut
Tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 yumurta sarısı
1 limon suyu
2 kaşık tereyağı

Bir tencereye et suyunu koyarak, buna bir gece tuzlu suda ıslatılmış ve yumuşayınca kadar haşlanmış nohutları ve yarım çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakın. Nohutlar iyice pişince çorbayı süzgeçten ezerek başka bir tencereye alın. Ezme nohut çorbasını bir iki taşım daha kaynatın. 1 yumurta sarısını 1 limon suyu ile iyice karıştırın. Çorbadan bir kaç kaşık alarak terbiyeye katın. Sonra limonlu yumurta karışımının hepsini çorbaya ilave edin. Bir kaç kez karıştırın ve ateşten alın. Üzerine 1 çay kaşığı kırmızı biber katılmış eritilmiş tereyağı ilave ederek servis yapın.