



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU NOHUT ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı İçim Yoğurt
3,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
Nane
Pul biber
Tuz

İçim Yoğurt, un ve yumurtayı bir kaba alıp mikserle çırpın.

Karışımı bir tencereye alın, üzerine su ve önceden haşladığınız nohutları ilave edin.

Tuz serpip, iyice karıştırın.

Kısık ateşte koyu bir kıvama gelene kadar pişirin.

İçim Tereyağı'nı bir tavada eritin, içine pul biber ekleyin.

Çorbayı kaselere koyduktan sonra üzerine hazırladığınız biberli yağı gezdirin ve son olarak da nane serpererek servis edin.

