



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI NOHUT ÇORBASI

- 1 Adet Soğan
- 1 Adet Patates
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Çay Kaşığı Zerdeçal
- İsteğe Bağlı Sıcak Su
- 1 Çay Bardağı Krema
- İsteğe Bağlı Tuz

1 adet soğanı yemeklik doğrayalım. Tereyağı ve zeytinyağını tencereye alalım. Yağlar ısınınca doğradığımız soğanı tencereye ilave edip kavuralım. Doğranmış patates ve önceden hazırlanmış iki su bardağı haşlanmış nohudu tencereye ekleyelim. Tencereye karışımın üzerini üç parmak geçecek kadar sıcak su ilave edelim ve patatesler yumuşayınca kadar pişirelim. (Karışım isteğe bağlı olarak bağlı olarak blender dan geçirilip pütürsüz bir kıvam elde edilebilir.) Ocaktaki karışıma tuz ve zerdeçal ekleyelim. Birkaç taşım kaynattıktan sonra krema ilave edelim. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alalım ve servise hazır hale getirelim.