



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

NOHUTLU KIŐ ÇORBASI



1 demet ıspanak
2 adet ufak havuç
2 adet ufak patates
1 su bardađı nohut
5 orba kaŐıđı sıvıyağ
1,5 su bardađı yođurt
1 adet yumurta
2 orba kaŐıđı un
1,5 su bardađı yođurt
4 su bardađı su
4 su bardađı et suyu

- # Havuç ve patates soyulur, tavla zarı Őeklinde doğranır. Ispanak saplarıyla birlikte çok ince kıyılır.
- # Tencereye yağ konur. Isınınca havuç atılır. 5 dakika kadar kavurduktan sonra patates eklenir.
- # Patates yumuŐamaya baŐlayınca ıspanak katılır, karıŐtırılır. Tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika daha piŐirilir.
- # Süre sonunda et suyu, su, haŐlanmış nohut ve 1 tatlı kaŐıđı tuz atılır, kaynamaya bırakılır.
- # Bu arada yumurta, yoğurt, yarım tatlı kaŐıđı tuz ve un biraraya getirilir, 1 su bardağı kadar su ilavesiyle çırpılır.
- # Kaynayan orbadan 1 kepçe kadar yoğurtlu karıŐıma eklenerek ılıtılır. Sonra çorbaya ince akıtılarak eklenir.
- # Kaynama noktasına gelene kadar sürekli karıŐtırılarak piŐirilir.
- # Daha sonra ateŐ kısıılır, 5 dakika daha piŐirdikten sonra ateŐten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Nohutlu kiŐ çorbasına arzuya göre kereviz, pırasa, pazı gibi sebzeler de eklenir.