

Ankara Kimyonlu Nohutlu Erişte Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 6/10

Ankara usulü kimyonlu nohutlu erişte çorbası haşlanmış nohut, erişte ve domatesli suyu kimyonla 15'ten pratik bir şekilde yapılır.

Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı erişte
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limon
- 0.5 çay kaşığı tuz

Yapılışı

- Domates salçası zeytinyağında 2 dakika kavurun.
- Nohut, kimyon, tuz ve sıcak suyu ekleyip 10 dakika kaynatın.
- Erişteyi çorbaya katıp 8 dakika pişirin.
- Tencereyi ara ara karıştırarak erişte dibe yapışmasın.
- Limon dilimleriyle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi son 8 dakikada eklemek çorbanın fazla koyulaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve pul biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta