

# Lablabi

Toplam 30 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Kolay ~244 kcal Açılış 6/10

Lablabi, nohut ve kimyonlu suyun ekmek parçalarıyla birleştiği sıcak ve doyurucu Tunus sokak çorbasıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 4 dilim Bayat ekmek
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılış

1. 2 su bardağı pişmiş nohudu sarımsak ve kimyonla tencereye alın.
2. Nohudu 4 su bardağı suda 12 dakika kaynatın.
3. 4 dilim bayat ekmeği kaselere küçük parçalar halinde paylaşın.
4. Sıcak nohutlu suyu ekmeklerin üstüne dökün, ekmek eşit yumuşasın.
5. 2 yemek kaşığı limon suyunu gezdirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmek parçalarını tamamen eritmeden bırakmak çorbanın karakterini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon suyu gezdirerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten