

Limonlu Nohut Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 6/10

Yunan usulü limonlu nohut çorbası, nohudu limon ve kekikle buluşturarak ferah, sıcak ve doyurucu bir çorba kurdur.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Kekik
- 5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- 2 su bardağı önceden yumuşatılmış nohudu süzüp 5 su bardağı sıcak suyla tencereye alın.
- Nohudu orta ateşte 10 dakika kaynatın. Taneler limonlu taban daha iyi taşılsın.
- Yarım çay kaşığı kekiği ekleyip 3 dakika kokusu açılana kadar pişirin.
- 2 yemek kaşığı limon suyunu katıp kısık ateşte 6 dakika pişirin.
- Tuzunu kontrol edip sıcak kaselere alın. Limon tadı için bekletmeden sunun.

PÜF NOKTASI

Limon suyunu ocaktan almaya 2 dakika kala eklemek parlak tadı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Limonlu nohut çorbası sıcak kaseye alın. Nohutları ve kekikli yüzeyi üstte bırakın.