

# Mısır Yarmalı Nohut Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 6/10

Sinop usulü mısır yarmalı nohut çorbası nohudu mısır yarması ve soğanla buluşturarak koyu, sakın ve kıllık bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.8 su bardağı Mısır yarması
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane

## Yapılışı

1. Mısır yarmasını 10 dakika önceden yumuşatılıp nohudu süzün.
2. Soğanı tırta ateşte 4 dakika çevirin, mısır yarmalı nohut tabanlığı kalmasın.
3. Mısır yarması ve 5 su bardağı suyu ekleyip 12 dakika pişirin.
4. Nohudu katılaşmadan 8 dakika daha pişirin, yarma taneleri açılana kadar karıştırın.
5. Sıcak kaselere alıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır yarmasını 15 dakika suda bekletmek tencerede daha dengeli kıvam verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne nane serpip yanına eklemek verir.