

Nohutlu Alaca Çorba

Toplam 38 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 6/10

Gaziantep usulü nohutlu alaca çorba, mercimek ve nohudu dövme ile buluşturarak koyu, besleyici ve sağlıklı akşamlarınıza uygun bir çorba sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.5 su bardağı Kırmızı mercimek
- 0.5 su bardağı Dövme
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Nohut ve bakliyatı süzün, soğanı yemeklik doğrayın.
2. Soğanı tencerede orta ateşte 4 dakika çevirin.
3. Bakliyat ve 5 su bardağı sıcak suyu ekleyin.
4. Çorbayı orta ateşte 20 dakika pişirin, bakliyat taneleri çatlamasına kadar karıştırın.
5. Tuzunu ayarlayıp servis edin, nohutlu alaca için ölçü şaşmasın.

PÜF NOKTASI

Dövmeyi önceden 1 saat makinede daha eşit pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne nane serpip yanına limon verin.

Alerjenler

Gluten