

# Nohutlu Kereviz Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~144 kcal

Açılış 5/10

Mardin usulü nohutlu kereviz çorbası kerevizi nohut ve limonla buluşturarak hafif ama tok bir çorba hazırlar.

## Malzemeler

- 1 adet Kereviz
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

- 1 kerevizi küçük küp doğrayın, 1 su bardağı nohudu süzün.
- Soğan ve kerevizi orta ateşte 4 dakika çevirin.
- Nohut ve 5 su bardağı suyu ekleyip 12 dakika kaynatın.
- 1 yemek kaşığı limon suyunu katıp 3 dakika pişirin, kereviz tadı dengelensin.
- Sıcak servis edin, nohutlu kereviz dokusu beklerken ağzınızda kalmasın.

### PÜF NOKTASI

Kerevizi küçük küp kesmek nohutla aynı sürede yumuşamasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Nohutlu kereviz çorbasını sıcak kaseye alıp nohutları limonlu yüzeyde bırakın.

## Alerjenler

Kereviz