

# Nohutlu Semizotu Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 5/10

Gaziantep usulü nohutlu semizotu çorbası semizotunu nohut ve sarımsakla buluşturarak ferah ama tok bir çorba çıkarır.

## Malzemeler

- 1 demet Semizotu
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 5 su bardağı Su

## Yapılış

- Semizotunu ayıklayıp nohudu süzün ve sarımsağı ezin, nohutlu semizotu için ölçü şaşmasın.
- Soğan ve sarımsağı birta ateşte 3 dakika soteleyin.
- Nohut ve 5 su bardağı suyu ekleyip 10 dakika kaynatın.
- Semizotunu katılaşmadan önce 4 dakika pişirin, yapraklar fazla kararmasın.
- Çorbayı sıcak servis edin, nohutlu semizotu taneleri dibe çökmesin.

### PÜF NOKTASI

Semizotunu en son eklemek yeşil renginin canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Nohutlu semizotu çorbasını sıcak kaseye alıp nohutlar semizotu yaprakları arasına gösterin.