

# Güneydoğu Esintili Sumaklı Nohut Çorbası

Toplam 35 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Kolay ~168 kcal Açılış 6/10

Sumakla ekşitilen sade nohut çorbası Güneydoğu sofralarıyla hafif ama doyurucu seçeneği. Tereyağında kavrulmuş pul biber gezdirildiğinde sıcaklıkla eşsiz ikili. Levant ve Aleppo mutfağının sumak ekşilik geleneğinden esinlenir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.5 su bardağı Sumak suyu
- 1 adet Soğan
- 4 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

- Haşlanmış nohutları süzün; soğanı yemeklik doğrayın.
- Tencerede zeytinyağını ısıtıp soğanı orta ateşte 4 dakika pembeleştirin.
- Ezilmiş sarımsağı ekleyip 1 dakika çevirin, kokusu açılınsın.
- Nohut ve 4 su bardağı sıcak suyu ekleyin, tuzu katıp kaynatın. 15 dakika kaynatın.
- Sumak suyunu ilave edip 5 dakika daha pişirin (uzun kaynatmayın) tuzu son ayarlayın.
- Ayrı tavada tereyağında pul biber serpin; çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sumak suyunu pişirmenin sonuna ekleyin; uzun kaynatma ekşilik aromasını artırur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında bulgur pilavı ve közlenmiş yeşil biber yakışır.

## Alerjenler

Süt

