

Antalya Terbiyeli Nohut Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 5/10

Antalya terbiyeli nohut çorbası, nohudu limonlu terbiyeyle açarak Akdeniz mutfağına serin ekşilik taşıyan ama sıcak içimli bir başlangıç kazandırır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 çay kaşığı Nane
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- 2 su bardağı haşlanmış nohudu 4 su bardağı sıcak suda kaynatın.
- 1 yumurta sarısı, yemek kaşığı un ve 2 yemek kaşığı limonu pürüzsüz çırpın.
- Terbiyeye iki kepçe sıcak suda ekleyip 11 tencereye girince kesilmesin.
- Terbiyeyi nohuda ince akıtıp 5 dakika karıştırarak pişirin.
- Tuzunu ayarlayıp pul biberli tereyağına 15 saniye kızıltıya geçirin.
- Limon dilimini yanlarında servis edin, ekşilik sofrada dengelensin.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi tencereye eklemeden önce çorbayla bulandırmak kesilmeyi önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine nane serpererek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt