



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## NOHUTLU KIŞ ÇORBASI



1 demet ıspanak  
2 adet ufak havuç  
2 adet ufak patates  
1 su bardađı nohut  
5 orba kaşığı sıvıyağ  
1,5 su bardađı yođurt  
1 adet yumurta  
2 orba kaşığı un  
1,5 su bardađı yođurt  
4 su bardađı su  
4 su bardađı et suyu

- # Havuç ve patates soyulur, tavla zarı Őeklinde doğranır. Ispanak saplarıyla birlikte çok ince kıyılır.
- # Tencereye yağ konur. Isınınca havuç atılır. 5 dakika kadar kavurduktan sonra patates eklenir.
- # Patates yumuŐamaya baŐlayınca ıspanak katılır, karıŐtırılır. Tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika daha piŐirilir.
- # Süre sonunda et suyu, su, haŐlanmış nohut ve 1 tatlı kaŐıđı tuz atılır, kaynamaya bırakılır.
- # Bu arada yumurta, yoğurt, yarım tatlı kaŐıđı tuz ve un biraraya getirilir, 1 su bardağı kadar su ilavesiyle çırpılır.
- # Kaynayan orbadan 1 kepçe kadar yoğurtlu karıŐıma eklenerek ılıtılır. Sonra çorbaya ince akıtılarak eklenir.
- # Kaynama noktasına gelene kadar sürekli karıŐtırılarak piŐirilir.
- # Daha sonra ateŐ kısılr, 5 dakika daha piŐirdikten sonra ateŐten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Nohutlu kiŐ çorbasına arzuya göre kereviz, pırasa, pazı gibi sebzeler de eklenir.