NOHUTLU KIŞ ÇORBASI

1 demet ıspanak
2 adet ufak havuç
2 adet ufak patates
1 su bardağı nohut
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1,5 su bardağı yoğurt
4 su bardağı su
4 su bardağı et suyu

Havuç ve patates soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır. Ispanak saplarıyla birlikte çok ince kıyılır.
Tencereye yağ konur. Isınınca havuç atılır. 5 dakika kadar kavurduktan sonra patates eklenir.
Patates yumuşamaya başlayınca ıspanak katılır, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika daha pişirilir.
Süre sonunda et suyu, su, haşlanmış nohut ve 1 tatlı kaşığı tuz atılır, kaynamaya bırakılır.
Bu arada yumurta, yoğurt, yarım tatlı kaşığı tuz ve un biraraya getirilir, 1 su bardağı kadar su ilavesiyle çırpılır.
Kaynayan çorbadan 1 kepçe kadar yoğurtlu karışıma eklenerek ılıtılır. Sonra çorbaya ince akıtılarak eklenir.
Kaynama noktasına gelene kadar sürekli karıştırılarak pişirilir.
Daha sonra ateş kısılır, 5 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alınır.
Sıcak olarak servise sunulur.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1520 | Adı: Nohutlu Kış Çorbası | İndirme tarihi: 08.05.2024 - 21:47