

# Ankara Kimyonlu Nohutlu Erişte Çorbası

Toplam 30 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Kolay ~260 kcal

Ankara usulü kimyonlu nohutlu erişte çorbası haşlanmış nohut, erişte ve domatesli suyu kimyonla 15 tan pratik bir kış çorbasıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 su bardağı Erişte
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Domates salçası zeytinyağında 2 dakika kokusu çikana kadar kavurun.
2. Nohut, kimyon, tuz ve sıcak suyu ekleyip 10 dakika kaynatın.
3. Erişteyi çorbaya katıp 8-9 dakika yumuşayana kadar pişirin.
4. Limon dilimleriyle sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi son 8 dakikada eklemek çorbanı fazla koyulaşmasın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve pul biberle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten