

Lablabi

Toplam 30 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 6/10

Lablabi, nohut ve kimyonlu suyun ekmek parçalarıyla birleştiği sıcak ve doyurucu Tunus sokak çorbasıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 4 dilim Bayat ekmek
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Nohut, sarımsak ve kimyonu 12 dakika kaynatın.
2. Ekmek parçalarını kaselelere yerleştirin.
3. Sıcak nohudu ekmeğin üstüne döküp limon suyuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmek parçalarını tamamen eritmeden bırakmak çorbanın karakterini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon suyu gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten