

Limonlu Nohut Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Yunan usulü limonlu nohut çorbası, nohudu limon ve kekikle buluşturarak ferah, sıcak ve doyurucu bir çorba kurar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Kekik
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Haşlanmış nohudu suyla tencereye alıp 8 dakika kaynatın.
- Kekiği ekleyip çorbanın aromasını çıkarmak için 2 dakika daha pişirin.
- Limon suyunu ayrı kapta bir kepçe sıcak çorbayla ısıtın.
- Ilıyan limonlu karışımı tencereye ekleyip taşınmadıkça 8 dakika ısıtın.
- Çorbayı baktan alıp 5 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon suyunu ocaktan almaya 2 dakika kala eklemek parlak tadı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.