

Nohutlu Alaca Çorba

Toplam 38 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 6/10

Gaziantep usulü nohutlu alaca çorba, mercimek ve nohudu dövme ile buluşturarak koyu, besleyici ve sağlıklı akşamlarınıza uygun bir çorba sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.5 su bardağı Kırmızı mercimek
- 0.5 su bardağı Dövme
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Soğanı ince doğrayıp tencerede 3 dakika yumuşayana kadar çevirin.
- Kırmızı mercimek ve dövme ekleyip 1 dakika karıştırın.
- Suyu döküp çorbayı kaynamaya bırakın taneler açılmaya başlasın.
- Mercimek ve dövme yumuşayınca haşlanmış nohudu ekleyin.
- Çorbayı 10 dakika daha kaynatıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Dövmeyi önceden 1 saat malçorbanı daha eşit pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı servis ettiğinizde, üstüne nane serpip yanına limon verin.

Alerjenler

Gluten