

# Nohutlu Harira Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 6/10

Nohutlu harira çorbası nohudu domates ve mercimekle buluşturarak baharlı dolgun ve iftar sofrası için harika bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.5 su bardağı Kırmızı mercimek
- 3 adet Domates
- 1 dal Kereviz sapı
- 1 yemek kaşığı Un

## Yapılış

- Kırmızı mercimek malzemesini tencerede 2-3 dakika çevirin.
- Kırmızı mercimek ve Domates malzemelerini tencereye ekleyin.
- Un ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
- Kırmızı mercimek iyice yumuşayana kadar 18-22 dakika pişirin.
- Çorbayı kaselere paylaşın. Kırmızı mercimek ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kerevizi ince doğramak çorba içinde baskın değil destekleyici bir koku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servisin, yanında hurma ve ekmekle sunun.

## Alerjenler

Kereviz

Gluten