

# Nohutlu Harira Kase

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~178 kcal

Fas usulü nohutlu harira kase, nohudu domates ve baharatla buluşturarak sıcaklığı ve tok bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 5 su bardağı Su

## Yapılış

1. Haşlanmış nohudu, domates rendesini ve suyu tencereye alın.
2. Kimyonu ekleyip çorbayı kaynama noktasına getirin.
3. Harirayı kısık ateşte 18-20 dakika pişirin.
4. Kıvançta baharatları ekleyip çorbaya paylaştırın.
5. Çorbayı sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Baharatları 30 saniye çevirmek çorbada daha derin bir aroma oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak sunun, üstüne kişniş serpip yanından limon dilimi verin.