

# Nohutlu Sarımsaklı Yoğurt Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Gaziantep usulü nohutlu sarımsaklı yoğurt çorbası yoğurdu haşlanmış nohut ve sarımsaklı olarak yumuşak ama tok bir kase kurar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Yumurta
- 2 diş Sarımsak
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Yoğurt, yumurta ve ezilmiş sarımsak pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Suyu kaynatıp nohudu 8 dakika pişirin.
- Yoğurtlu karışımı kelep çorbaya 14 dakika karıştırarak pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımı kelep çorbası eklemek tencereye girince kesilmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sıcak pide ile servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta