

Nohutlu Semizotu Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Gaziantep usulü nohutlu semizotu çorbası semizotunu nohut ve sarımsakla buluşturarak ferah ama tok bir çorba çıkarır.

Malzemeler

- 1 demet Semizotu
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğan ve sarımsak 3 dakika soteleyin.
- Nohut ve suyu ekleyip çorbayı 10 dakika kaynatın.
- Semizotunu katı 4 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Semizotunu en son eklemek yeşil renginin canlı kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.