

# Semizotlu Nohut Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Manisa usulü semizotlu nohut çorbası, nohudu semizotu ve sarımsakla buluşturarak hafif ekşili, tok bir çorba yapar.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

- Sarımsağı tencerede kıs süre çevirip aromasını çıkarın.
- Haşlanmış nohudu ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın.
- Semizotunu ayıklayıp doğrayarak çorbaya katın.
- Çorbayı 8-10 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Semizotunu son 5 dakikada eklemek rengini canlı tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.