

# Sumaklı Nohut Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Mardin usulü sumaklı nohut çorbası nohudu sumak suyu ve soğanla buluşturarak ekşimsi, tok ve baharatlı bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.5 su bardağı Sumak suyu
- 1 adet Soğan
- 4 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Soğanı sumak suyu öncesi tencerede 2-3 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
2. Haşlanmış nohut ve sumak suyu malzemelerini tencereye ekleyin.
3. Sumak suyu ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
4. Haşlanmış nohut iyice yumuşayana kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Çorbayı kaselelere paylaşın. Sumak suyu ile sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sumak suyunu son bölümde eklemek rengin canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.