

# Tarhanalı Nohut Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 6/10

Kahramanmaraş usulü tarhanalı nohut çorbası yoğurtlu tarhanalı nohut ve nane ile buluşturarak ekşi, yoğun ve kıvılcıklı bir çorba hazırlar.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tarhana
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

- Tarhanayı bir kasede az suyla açıp pürüzsüz kıvamı getirin.
- Su ile nohudu tencerede kaynatın. Haşlanmış tarhanayı çine karıştırın.
- Çorbayı orta ateşte koyulaşana kadar 10 dakika pişirin.
- Tereyağında naneyi kısaca süre çevirip kokusunu açın.
- Naneli yağ çorbaya gezdirin, 2 dakika daha ısıtın.

### PÜF NOKTASI

Tarhanayı öğütüp suda açmak çorbada pürüzsüz bir kıvam verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında imon dilimi ve közlenmiş biber, üstünde bir fiske pul biberle sıcak tabakta verin.

## Alerjenler

Gluten

Süt