

Antalya Terbiyeli Nohut Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 5/10

Antalya terbiyeli nohut çorbası, nohudu limonlu terbiyeyle açarak Akdeniz mutfağına serin ekşilik taşıyan ama sıcak içimli bir başlangıç kazandırır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 çay kaşığı Nane

Yapılış

1. Nohudu 1 litre suyla 10 dakika kaynatın.
2. Yumurta sarısını limon ve unu çirpın.
3. Terbiyeyi tencereye ekleyip 3 dakika ısıtarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi tencereye eklemeden önce çorbayla ısıtılarak kesilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine nane serpererek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta