

## Nohutlu Semizotu Çorbası Tarifi

Lezzetli Tarif - 06/08/2022



### Hazırlama Süresi

30 dakika

### Zorluk

Kolay

### Kişilik

6-8

### Description

Nohutlu Semizotu Çorbası Tarifi, Lezzetli Nohutlu Semizotu Çorbası, Nohutlu Semizotu Çorbası nasıl yapılır, Mis gibi Nohutlu Semizotu Çorbası

### Gerekli Malzemeler

— 1 Adet Soğan# 2 Yemek Kaşığı Tereyağı# 2 Diş Sarımsak# 1 Kase Haşlanmış Nohut# 1 Çay Bardağı Yeşil Mercimek# 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası# 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası# 1 Demet Semizotu# 2 Yemek Kaşığı Un# 1 Su Bardağı Et Suyu# 2 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi# Tuz# Su

### Tarif adımları

1. Yeşil mercimeğimizi haşlayıp ilk çukun suyunu süzuyoruz# Süzdükten sonra tekrar su koyup kaynatıyoruz ve pirinçlerimizi de içine ekliyoruz#Haşlanmaya bırakıyoruz# Pirinç ve yeşil mercimeğin haşlanmasına yakın üzerine haşlanmı? nohutu da ekliyoruz
2. Kaynatıyoruz# Ayrı bir tarafta Nohutlu semizotu çorbamız için
3. soğan? küp küp do?ruyoruz# Sar?msa?? ince k?y?yoruz# Ayrı bir tencereye biraz s?v?ya? döküyoruz# Tereya??n? da al?yoruz# Üzerine do?rad???m?z soğan ve sar?msa?? al?yoruz
4. Kavuruyoruz# Soğan?n rengi pembele?tikten sonra üzerine unu ilave ediyoruz# Kavurmaya devam ediyoruz# Unun kokusu ç?kt?ktan sonra domates ve biber salças?n? ekliyoruz
5. Bir müddet kavuruyoruz# Ard?ndan üzerine so?uk et suyunu ve so?uk suyu döküyoruz# Kar??t?rarak k?vam?n? aç?yoruz# Haşlad???m?z bakliyatlar? da üzerine bo?alt?yoruz# Çorban?n k?vam?na göre s?cak suyunu veriyoruz
6. Tuz serpiyoruz# Çorbamız? pi?meye bırak?yoruz# Çorbamız kaynay?p
7. k?vam?n? aldıktan sonra üzerine ince do?rad???m?z semizotu yapraklar?n? ilave ediyoruz# 1-2 dakika kaydattıktan sonra oca??n alt?n? kapat?yoruz# Servis taba??m?za al?yoruz# Üzerine nar ek?isini dökerek servise hazırl?yoruz