Fırınlanmış Sarımsaklı Nohut Çorbası

Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 55 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Sarımsağı bütün baş halinde fırında yumuşatıp çorbaya eklemek keskinliğini azaltır ve nohuda tatlımsı bir aroma verir.

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 baş sarımsak
- 1 küçük kuru soğan, doğranmış
- 1 küçük patates, küp doğranmış
- 5 su bardağı sebze suyu veya su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber
- Servis için limon

Ön Hazırlık:

Üzerine limon suyu ve birkaç bütün nohut ekleyerek servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Sarımsağı fırınlayın:

- Fırını 200°C'ye ısıtın. Sarımsağın üstünü kesin, üzerine az yağ gezdirip folyoya sarın.
- Dişler yumuşayana kadar 30-35 dakika fırınlayın; ılıyınca kabuklarından çıkarın.

2. Sebzeleri pişirin:

- Tencerede soğanı yağla 3-4 dakika kavurun. Patates, nohut ve sebze suyunu ekleyin.
- Kaynadıktan sonra kısık ateşte patatesler yumuşayana kadar 12-15 dakika pişirin.

3. Pürüzsüzleştirin:

- Fırınlanmış sarımsak ve kimyonu ekleyip el blenderıyla çekin. Blender kullanırken tencereyi ocaktan alın.

- Tuz ve karabiberi ayarlayıp 2 dakika ısıtın; limonla servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çorba kaşığın arkasını ince tabaka halinde kaplamalı; koyuysa sıcak su ekleyin.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın; kısık ateşte karıştırarak ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı