

Havuçlu Tahinli Nohut Çorbası

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 havuç
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 kuru soğan
- 1 küçük patates
- 5 su bardağı sebze suyu
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limonun suyu
- Tuz ve kimyon

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Tahinden dolayı susam.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Havuç ve patatesi soyup küçük küpler halinde doğrayın; soğanı ince kesin. Nohut konserve ise sudan geçirip süzün.

2. Sebzeleri soteleyin:

- Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı yumuşatın. Havuç ve patatesi ekleyerek birkaç dakika çevirin; kimyonu ilave edin.

3. Nohut ve sebze suyunu pişirin:

- Nohutları ve sebze suyunu tencereye ekleyip kaynama noktasına getirin. Kısık ateşte, havuç ve patates çatal batacak kadar yumuşayana dek yaklaşık 20 dakika pişirin.

4. Tahinle tamamlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Çorbanın bir bölümünü el blenderıyla pürüzsüz hale getirip tencereye geri karıştırın. Tahin ile limon suyunu çırpın; bir kepçe sıcak çorbayı azar azar ekleyerek ılıtıp tencereye dökün. Kısık ateşte karıştırarak ısıtın, kaynatmayın. Tuzunu kontrol edin.

>> **İpucu:** Tahinli karışımı sıcak çorbayla yavaşça ılıtıp eklemek topaklanmayı önler.

Kiraz'ın Mutfağı