



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Havuçlu Tahinli Nohut Çorbası



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme 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:** Susam.

Ön Hazırlık:

Sebze ve otları yıkayıp kurulayın, sert dokulu kökleri benzer büyüklükte kesin. Bakliyat veya et kullanılıyorsa ön piştirme ve çözündürme işlemlerini tencereyi ateşe koymadan tamamlayın. Sıcak suyu ölçüp kenara alın; çorbanın kıvamını son aşamada azar azar ayarlayın.

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak kaselere paylaştırıp limon, taze ot veya tarifteki peynirle tamamlayın; eşlikçiyi çorbanın ana aromasını bastırmayacak ölçüde seçin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Havuç ve soğanı küçük küpler kesin; nohudu süzüp durulayın.
- Tahin ile limon suyunu küçük bir kasede pürüzsüz karıştırıp ayırın.



2. Havuçları yumuşatın:

- Zeytinyağında soğanı çevirip havuçları ekleyin.
- Sebzeleri orta ateşte birkaç dakika kavurun; kahverengileştirmeden kimyonu katın.

3. Çorbayı pişirin:

- Nohut ve sebze suyunu tencereye ekleyip kapağı aralık bırakın.
- Havuç çatalı kolayca kabul edene kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

4. Tahinle tamamlayın:

- Çorbanın bir bölümünü pürüzsüz çekip tekrar tencereye alın.
- Tahinli karışıma bir kepçe sıcak çorba ekleyerek ılıtın, tencereye dökün ve kaynatmadan servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çorba malzemeleri çiğ sertlik bırakmadan yumuşamalı, ancak tarif taneli veya parçalıysa tamamen dağılmamalıdır. Tarhanalı ve tahinli çeşitler topaksız ve kaşığı ince kaplayan kıvamda olmalı; limon en son eklenince tat dengesi korunmalıdır.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sıg bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Tahin ve limon suyunu bir kasede sıcak çorba suyuyla ılıtıp son aşamada karıştırın; böylece tahin topaklanmaz.