



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Nohutlu Ispanak Çorbası



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 400 g ıspanak
- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 6 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sıtlı veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Limon dilimleriyle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebze tabanını kurun:

- Soğan ve havucu zeytinyağında yumuşatıp salçayı kavurun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Nohudu pişirin:

- Nohut, sıcak su ve kimyonu ekleyip 15 dakika kaynatın.
-

3. Ispanağı hazırlayın:



- İyice yıkanmış ıspanağı iri parçalar halinde doğrayın.
-

4. Tamamlayın:

- Ispanağı son 7-8 dakikada ekleyip rengini kaybetmeden pişirin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığın arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Ispanağı çorbaya en son eklemek taze rengini korur.

Kiraz'ın
Mutfağı