

Limonlu Nohut ve Pazı Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Nohutun doyuruculuğunu pazının yumuşak yaprakları ve limonun tazeliğiyle bir araya getiren hafif bir tencere çorbası hazırlayın. Limonu ocak kapandıktan sonra ekleyerek aromasını belirgin tutun.

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 demet pazı
- 1 küçük kuru soğan
- 1 küçük havuç
- 5 su bardağı sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limonun suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Pazı yapraklarını saplarından ayırın. Sapları ince, yaprakları daha geniş doğrayın; saplar daha uzun sürede yumuşar.

Servis Önerisi:

Çorbayı limon dilimi ve ince kıyılmış maydanozla sıcak servis edin. Yanına kızarmış ekmek ekleyebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Tabanı hazırlayın:

- Soğanı ince doğrayıp zeytinyağında yumuşatın. Havuç küplerini ekleyip iki dakika çevirin.
- Pazı saplarını ve haşlanmış nohutları tencereye alın. Sebze suyunu döküp kaynatın; nohutların bir kısmını kaşıkla ezmek çorbayı doğal olarak koyulaştırır.

2. Pazıyı pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Önce pazı saplarını 8 dakika pişirin, ardından yaprakları ekleyin. Yapraklar sönüp saplar yumuşayana kadar 5-7 dakika daha kısık ateşte tutun.
- Kimyon, karabiber ve tuzu ekleyin. Nohutların tamamını blenderdan geçirmeyin; birkaç tanesinin bütün kalması çorbaya daha iyi doku verir.

3. Limonla bitirin:

- Tencereyi ocaktan alın ve limon suyunu azar azar karıştırarak ekleyin. Her limon farklı ekşilik verdiğinden önce yarısını kullanıp tadına bakın.
- Çorbayı birkaç dakika dinlendirin. Çok koyu görünürse sıcak suyla açın, fazla ekşi gelirse biraz daha nohut ezerek dengeleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pazı sapları çiğ sertlikte kalmamalı, yapraklar ise tamamen eriyip rengini yitirmemelidir. Limon aroması baskın değil, ferahlatıcı olmalıdır.

Saklama:

Artanı kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Limon aromasını korumak için yeniden ısıtıp servis ettikten sonra taze limon ekleyin.

>> **İpucu:** Pazı yapraklarını en son eklemek canlı rengini ve hafif diri dokusunu korur.

Kiraz'ın Mutfağı