



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBERLİ NOHUT EZMESİ

100 gram salçalık kırmızı biber
4 diş sarımsak
6 adet siyah zeytin
4 dal maydanoz
250 gram haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı tahin
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı acıbiber salçası
1 dal biberiye
1 çay kaşığı tuz, kırmızı toz biber

Kırmızıbiberleri közleyip kabuklarını soyun. Sarımsakları soyun. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Nohut, kırmızıbiber, sarımsak, maydanoz, zeytin, tahin, limon suyu, zeytinyağı, biber salçası, tuz ve kırmızı toz biberi robotta ezin. Servis kâsesine alıp taze biberiye dallarıyla süsleyin. Servis yapın.