



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ NOHUT SALATASI

1 kg. nohut
500 gr. ceviz içi
1 çorba kaşığı kırmızı biber
2 adet limon suyu
200 gram et suyu
100 gram rafine yağ

Salata yapılmadan sekiz saat önce ılık suya tuz ve hafif soda koyarak ıslatın. Pişireceğiniz zaman çok iyi yıkayarak tuzu kalmamasını temin edin ve pişirip püre makinesinden geçirin. Çekilmiş cevizi yağ, biber, limon suyu koyarak telle vurun. Et suyunu koyup karıştırın. Ufak portakal veya mandalınayı ortadan ikiye bölüp içini çıkarın. İçine yaptığınız salata harcını sıkı şekilde doldurup buzdolabında bir süre soğutun. Portakalı parçalıyarak yeşil salatanın üzerine yerleştirerek de servis yapabilirsiniz.