



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ILIK NOHUT

1 adet konserve nohutu süzün ve büyükçe bir kaba alın. Bu kaba 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı hardal, ½ çay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı pekmez, tuz, 1 tane incecik kesilmiş acı Arnavut biberi ekleyin ve güzelce karıştırıp uygun bir güveç kabına alın.

Üzerine iri parçalar halinde rendelediğiniz 60 gr dil peynirini ekleyin. Son olarak 5 dal kişnişin yapraklarını bütün halde, saplarınıysa ince ince kıyarak nohutlu karışımın üzerine koyun.

Önceden 200 dereceye getirdiğiniz Arçelik fırında 2 dakika pişirin. Ilık Nohut2unuz hazır

