



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT EZMESİ

Fatih Devri Yemekleri - Topkapı Sarayı 1471
Prof. Süheyl Ünver

Malzemeler (4 porsiyon için)

Nohut (1 su bardağı) 200 gr.

Zeytinyağı (¼ su bardağı) 45 gr.

Çam fıstığı (1,5 çorba kaşığı) 25 gr.

Kuş üzümü (2 çorba kaşığı) 25 gr.

Tarçın (1 çay kaşığı) 10 gr.

Limon suyu (1 adet)

Tuz (1 çay kaşığı) 10 gr.

Nohudu akşamdan ılık tuzlu suda ıslatın. Kuş üzümünü 1 saat suda bekletin. Nohudu haşlayıp süzün ve ezerek püre haline getirin. Diğer malzemeyi püre nohuda katıp karıştırın, istediğiniz şekli verip servise çıkartın.
