



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT EZMESİ

1 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı Kuş Üzümlü
1 çorba kaşığı Çam Fıstığı
1 tatlı kaşığı Kimyon
1/2 tatlı kaşığı Tarçın
Biraz tuz, karabiber
Biraz sıvıyağ ve limon suyu

Nohutları 2-3 su yıkayıp akşamdan ıslatalım, sonra basınçlı bir tencereye alıp üzerini 2 parmak aşacak kadar su ile yumuşana dek haşlayalım. Süzgece alıp suyunu süzelim. Zeytinyağının bir kaşığını ayırıp kalan yağı nohutlara ekleyelim. Limon suyunu, tuzu ve baharatları ekleyerek robot veya blender yardımı ile nohutları püre kıvamına getirelim. Tavaya zeytinyağını alıp fıstıkları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım ve püreye ekleyelim. Püreyi karıştırıp servis tabağına alarak servis yapalım.