



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT PİYAZI

400 gram nohut (1 konserve)
Yarım ay bardağı sızma zeytinyağı
1 adet limonun suyu
eyrek ay kaşığı kimyon
2 diş sarımsak
1 ay kaşığı tuz
Yarım ay bardağı tahin
2 domates
eyrek adet mor soğan

Fontignac tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağı koyup üzerine nohutları ekliyoruz ve orta ateşte arada çevirerek nohutları kavuruyoruz.

Nohutlar kavrulurken ağız kapanabilen derin bir kaba sarımsakları rendeleyip, tuzu üzerine ilave ediyoruz. Tahta bir kaşıkla tuz ve sarımsakları eziyoruz, üzerine kimyonu, tahini, kalan zeytinyağını, limon suyunu ilave edip karıştırarak harika kokan bir sos elde ediyoruz.

Domateslerin çekirdeğini çıkartıp minik küpler halinde doğruyoruz. Soğanı ise piyazlık doğruyoruz.

Kavrulan nohutları zeytinyağılı sosa ilave edip güzelce karıştırıyoruz. Kabin ağızını kapatıp oda sıcaklığına gelene kadar bekletiyoruz. Bu sırada nohutlar tüm aromayı çekecek ve harika bir lezzete kavuşacaklar. · Oda sıcaklığına gelen nohutlara domates ve soğanı ilave ederek servise hazır hale getiriyoruz.

