



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT PÜRESİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
2 Çay Kaşığı toz şeker
4 Yemek Kaşığı tahin
2 Tatlı Kaşığı tuz
2 Su Bardağı haşlanmış nohut

Oda ısısında yumuşamış sana yağı, haşlanmış nohut, tahin, toz şeker ve tuzu mutfak robotuna alıp püre kıvamına gelene kadar çekin. Hazırladığınız nohut püresini servis kaselerine paylaşın. Servis ederken maydanozla süsleyin.