



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT SALATASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Sap taze soğan
- 3 Su Bardağı haşlanmış nohut
- 2 Yemek Kaşığı elma sirkesi
- 2 Yemek Kaşığı zeytin yağı
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 6 Yemek Kaşığı limon suyu
- 1 Demet maydanoz
- 1 Adet konserve mısır

Tencerede sana yağı eritin nohutları ekleyip bir süre kavurun içine konserve mısırı bosaltın soğuyunca geniş bir kaba alın zeytinyağını, limonu, sirkeyi ve tuzu bir kapta karıştırın. bunu kavurduğunuz nohutların üzerine gezdirin. kabın üzerini streçleyerek ve ara sıra karıştırarak servis yapacağınız zamana kadar bekletin. servis yapacağınız zaman maydanozu ve soğanı doğrayın. nohutlarla karıştırın. güzelce servis edin.