



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT SALATASI (SURIYE)

1 ay bardağı tereyağı
4 adet soğan
1 orba kaşığı köri
250 ml. tavuk suyu
1 tatlı kaşığı nişasta
1 adet limon
250 gr. sultani bezelye
1 orba kaşığı limon suyu
250 gr. karnabahar
250 gr. nohut (haşlanmış)
5 dal Maydanoz

4 adet soğanı doğrayıp 3 çorba kaşığı tereyağda pembeleşinceye kadar kavurun, 1 çorba kaşığı köri ilave edip 1 dakika karıştırarak soğana yedirin. Nişastayı 200 ml. tavuk suyunda eritip ekleyin ve bir taşım kaynatıp soğumaya bırakın.
Sultani bezelyeleri ve karnabaharı yıkayın, temizleyin. Parçalar ayırıp 2-3 mm. Kalınlığında dilimleyin, daha sonra bezelyelerle beraber birkaç dakika, kaynamakta olan suya tutup çıkarın.
Bezelyelerle karnabaharları bir servis tabağına alıp üstüne haşlanmış nohutları ilave edin. Soğumuş köri sosuna, kalan tereyağı katıp, limon suyu ve tuzla tatlandırın, salatanın üzerine dökün.