



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT TOPU (İSTANBUL)

Yarım kg nohut
1 su bardağı tahin
3 soğan
Kıyılmış, dolmalık fıstık
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar

1. Nohudu akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirip hafif yumuşayınca kadar haşlayın. Kabuklarını soyup ezerek püre haline getirin. 3 kaşık tahin ve 1 tutam tuz ekleyip iyice yoğurun.
2. Soğanları soyup halka şeklinde doğrayın. Su dolu bir tencereye alıp yumuşayınca kadar haşlayın. Soğanları süzüp soğumaya bırakın ve haşlama suyunu saklayın.
3. Maydanozu temizleyip kıyın. Kalan tahini bir kaba alın. Tuz, karabiber, yenibahar, kıyılmış, dolmalık fıstık ve maydanozu ilave edip karıştırın. Soğanları ekleyip tekrar karıştırın.
4. 20x20 cm ebadındaki tülbentleri suyla ıslatıp düz zemine yayın. Üzerlerine nohut püresini paylaştırıp 2-3 mm kalınlığında yayın ve düzeltin. Ortalarına tahinli soğandan paylaştırıp tülbentleri yukarı toplayın ve ağzlarını ipe bağlayın.
5. Bir tencerede su kaynatıp nohut toplarını içine salın ve 20-30 dakika pişirin. Kaynar sudan çıkarıp soğanları haşladığınız suda soğuyana kadar bekletin.
6. Nohut toplarını tepsiye alın. Tülbentleri çıkarıp servis tabağına yerleştirin. Üzerlerine tarçın serpip servis yapın.