



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU BÖREK (HAZIR YUFKA)

Yarım kilogram nohut
3 adet yufka
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı margarin
Yarım su bardağı süt
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı nane
Bir miktar çörekotu

Nohutu akşamdan su dolu bir kapta ıslatıp bekletin. Ertesi gün süzüp su dolu bir tencerede haşlayın. Nohutlar yumuşadığı zaman, tencereyi ocaktan alıp, suyunu süzün. Kabuklarını çıkarın. Nohutları havanda dövüp içine 1 çay kaşığı kırmızıbiber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı nane ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Bir yanda da 1 adet yufkayı ikiye bölüp, yağ ve sütle ıslatın.

İçine hazırladığınız harçtan bir miktar koyup yufkayı rulo biçiminde sarın. Daha sonra bir fırın tepsisine yerleştirin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uyguladıktan sonra tepsiye dizin. Yumurtaları küçük bir kabın içinde çırpıp kıvrımın üzerine sürün.

En üste de çörekotunu serpip önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.