



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU KIVRIM

Malzemeler:

500 gr. nohut
3 adet yufka
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı margarin
Yarım su bardağı süt
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı nane
Üzerine bir miktar çörekotu

Yapılışı:

500 gr. nohudu akşamdan su dolu bir kaptan ıslatıp, bekletin. Ertesi gün süzüp, su dolu bir tencerede haşlayın. Nohutlar yumuşadığı zaman tencereyi ateşten alıp, suyunu süzün ve 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, yufkaları rulo biçiminde sarın. Daha sonra bir fırın tepsisine yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı işlemi uyguladıktan sonra tepsiye dizin. Yumurtaları küçük bir kabin içinde çırpıp, kıvrımın üzerine sürün. En üste de çörekotu serpip, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.
