



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU KOL BÖREĐİ

6 adet yufka
2 su bardağı nohut
4 su bardağı et suyu
2 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 ay kaşığı tuz

Nohut yıkanır, üzerine et suyu konur, düdüklüde 25 dakika haşlanır. Sonra sıcakken tuz ve karabiber eklenir ve iyice ezilir. Tereyağı eritilir, sıvıyağla karıştırılır. İlk yufka masaya serilir, bir kaç kaşk yağ karışımı gezdirilir. Yufka ortadan katlanır, biraz daha yağ gezdirdikten sonra katlı kenarına uzunlamasına nohutlu iç konur ve rulo yapılır. Rulo ortadan katlanır ve tepsiye yerleştirilir. Diğerleri de aynen yapılır. Kalan yağ üzerine gezdirilir. Bıçakla 4 parmak eninde kesilir. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.