



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PİRUHİ

MALZEMELER

2 SU BARDAĞI UN

1 ADET YUMURTA

1 SU BARDAĞI

HAŞLANMIŞ NOHUT

ARZUYA GÖRE:

SARMISAKLI YOĞURT

TUZ

Unun ortasını açıp yumurtayı kırılım. Tuzunu ayarlayıp, yoğuralım. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edelim. Hamuru 4 beze yapalım. Unlanmış bir zemin üzerinde bezeleri, hazır yufkadan biraz daha kalınca açalım. Manti kalıbının üzerine 1 yufkayı yerleştirelim. Haşlanmış nohutları eşit aralıklarla yufkanın üzerine dizelim. Diğer bir yufkayı nohutların üzerine serelim. Elimizle yufkaların üzerine bastırarak hamurların kalıptan çıkmasını sağlayalım. Manti kalıbınız yoksa, 1 yufkayı temiz bir zemin üzerine serelim ve üzerine eşit aralıklarla haşlanmış nohutları dizip, üzerine diğer yufkayı kapatalım. Ruletle, nohutlar içte kalacak şekilde kareler keselim. Hemen pişirecekseniz, kaynamış tuzlu suda nohutlu hamur parçaları yumuşayana dek haşlayalım. Eğer hemen pişirmeyecekseniz, hamur parçalarını fırın kabına dizelim. Hafifçe esmerleşene dek fırında pişirdim. Fırından alıp, dilediğimiz zaman haşlayarak kullanmak üzere serin ve kuru bir yerde saklayalım. Taze pişirecekseniz hamurları haşladıktan sonra delikli kepçe ile suyunu süzerek çıkaralım. Nohutlu piruhileri servis tabağına aktarıp üzerlerine sarımsaklı yoğurt gezdirip, servis yapalım.