



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU SALATA

2 Su Bardağı Nohut (Haşlanmış)
1 Adet Yufka
2 Su Bardağı Yoğurt (Süzme)
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
2 Diş Sarımsak
1 Çay Kaşığı Tuz
İsteğe Bağlı Sıvıyağ (kızartmak için)

Yufkayı 8 e bölüp her birini rulo yapalım, 1 cm eninde keselim. Elde ettiğimiz küçük yufka parçalarını derin dondurucuya koyup 20 dakika kadar bekletelim. Kızartma tenceresinde sıvıyağı ısıtalım, derin dondurucudan çıkardığımız küçük yufka parçalarını kızartalım. Kevgirle çıkarıp yağını süzdürelim.

Diğer taraftan sarımsakları dövüp süzme yoğurtla karıştıralım. İçine haşlanmış nohutları ve kızarmış yufkaları katalım.

Küçük bir tencerede zeytinyağıyla pul biber ve tuzu karıştıralım. Pul biber rengini verince ocağın altını kapatıp nohutlu salatanın üzerine gezdirip servis edelim.

Dilersek maydanozla süsleyebiliriz.