



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ÇITIR NOHUT

<https://www.sabah.com.tr>

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kekik ya da kimyon (isteğe bağlı)

Haşlanmış nohutların fazla suyunu bir kağıt havlu ile iyice kurulayın. Zeytinyağını, tuzu ve baharatları bir karıştırma kabında güzelce karıştırın. Kuruladığınız nohutları hazırladığınız baharatlı karışıma ekleyin ve iyice harmanlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serip nohutları tek sıra halinde yayın. Önceden ısıtılmış 200°C fırında 20-25 dakika kadar, arada karıştırarak, çıtır çıtır olana kadar pişirin. Ilık ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz.

