



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EDİRNE USULÜ NOHUTLU EKMEK

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
2 Su Bardağı su
1 Çorba Kaşığı tuz
6 Şu Bardağı un
45 gr nohut

Nohudu yıkayıp havanda dövün. Bir kaba alıp sıcak suyla ıslatın ve 1 saat bekletin. 1 bardak unu, tuz ve su ilavesiyle yoğurup yumuşak kıvamlı bir hamur hazırlayın. Nohudu ekleyip karıştırın ve 2-3 misli kabarana kadar bekletin. Ayrı bir yerde boza kıvamında bir hamur hazırlayıp nohutlu hamuru ekleyin ve iyice karıştırın. Üzerini nemli bir bezle örtüp sıcak bir yerde sabaha kadar bekletin (2 saatte bir yoğrulması gerekiyor). Kabaran hamuru kalan un, tuz ve su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında olana kadar yoğurun. Hamuru yağlanmış tepsiye yayın. Üzerini nemli bezle örtüp ılık bir ortamda 1 saat bekletin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.