



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAVAŞTA YOĞURTLU NOHUT

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet soğan
- 1 kase yoğurt
- 5 diş sarımsak
- 1 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı yer fıstığı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği rondodan geçirip ufaltın. Hamur kabında ekmek ufağı, un, 1 çay kaşığı tuz, yarım çay bardağı sıvı yağ ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Soğanı küp küp doğrayarak sıvı yağda soteleyin. İçine nohutları atıp, bir çay bardağı su ekleyin, salçayı ilave ederek pişirin. Hamurdan bezeler yapıp tatlı tabağı büyüğünde açarak krep tavaında önlü arkalı pişirin. Pişirdiğiniz hamurları 3x3 genişliğinde kesip servis tabağının içine dizin. Üzerine pişirdiğiniz nohutu dökerek yayın. Tabağın yan tarafına sarımsaklı yoğurdu ekleyin. Üzerine tereyağında sotelediğiniz pul biberi döküp süsleyerek servis yapın.

