



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEBLEBİ YAPIMI

- 1 ay kaşığı tuz
- 1 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 orba kaşığı un
- 1 su bardađı nohut

İlk olarak nohutları ayıklayın ve iyice yıkayın. Yıkadığınız nohutları bir tabağa koyun. Tabağın içine nohutların üzerini kaplayacak Őekilde su koyun. Nohutları suyun içinde 1 gece veya isteğe bağlı olarak daha uzun süre bekletin.

Nohutları piŐireceđiniz tencereye alın ve tekrar yeteri miktarda su koyun. Tencereyi ocağa alın, kaynamaya baŐlayınca altını kısın. 10-15 dakika kadar kaynadıktan sonra suyunu szn. zerindeki sular tamamen süzülene kadar, yani ortalama 5-10 dakika kadar süzgeçte bekletin. Suyu iyice szldkten sonra nohutları tencereye alın. Nohutların zerine un serpiŐtirin ve karıŐtirin. Un miktarını biraz arttırmak yapacağınız leblebinin renginin biraz daha koyu (kırmızı ya da kahverengiye yakın) olmasını sağlayabilirsiniz.

KarıŐtırdıktan sonra tencerede kalan fazla unu alın. Daha sonra üzerine tuz ve sıvı yağ ekleyin. Bu iŐlemlerin ardından tencereyi daireler çizerek karıŐtirin. İyice karıŐtırdıktan sonra tencereyi tekrar ocağa alın, kısık ateŐte karıŐtırmaya devam ederek piŐirmeye baŐlayın. Arzu ederseniz üzerine pul biber, kimyon ve karabiber gibi baharatlar koyarak leblebiyi eŐnilendirebilirsiniz.

KarıŐtırırken dikkat edilmesi gereken nokta, nohutların paralanmamasıdır. KaŐıkla karıŐtırırsanız parçalanma ya da ezilmeler olabilir. Bu nedenle kaŐık kullanmak yerine 15-20 saniyede bir tencereyi ocaktan alıp, havada yuvarlak çizerek çevirmeniz daha iyi olacaktır. Hafif un kokusu gelmeye baŐlaması nohutların kızarmaya baŐladığının habercisidir. Kızarmaya baŐladıktan sonra dikkatli bir Őekilde nohutları kırmadan ve ezmeden kaŐık kullanarak da karıŐtırabilirsiniz.

KarıŐtırırken nohutların kabukları soyularak tencerenin dibinde birikmeye baŐlayacaktır. Nohutların kabukları çabuk yanacağından bunları bir kaŐık yardımıyla alarak, piŐirme iŐlemine devam edin. Arzu ederseniz, leblebileri bir kez daha kavurarak üstü siyah benekli ifte kavrulmuŐ leblebi de elde edebilirsiniz.

