



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU NOHUT SALATASI

Malzemesi:

200 gr. nohut,
1 litre su,
tuz,
4 adet limon,
150 gr. söğüş eti,
50 gr. siyah zeytin,
3 adet soğan.

Sosu için:

1/2 limon,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
tuz,
karabiber,
yeşil salata yaprakları.

Hazırlanışı:

Nohutu gecedan suya koyun. Ertesi gün 1 litre su ile tencereye koyun ve 1,5 saat kaynatın. Sonra süzün. Limonları soyun ve ince dilimler halinde kesin. Söğüş eti, çubuklar halinde doğrayın. Çekirdekleri çıkarılmış zeytini ikiye veya üçe bölün. Soğanı kare parçalar halinde kesin. Nohutu ve diğer malzemeyi servis tabağına alın. Sosu için zeytinyağı, limon ve tuzu karıştırın. Malzemesini üzerine dökün. Yeşil salata yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

ML® Nohut Salatası (görsel)