



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARUL YAPRAKLARI ÜSTÜNDE NOHUT PÜRESİ

200 g nohut

1 diş sarımsak (dörde bölünmüş)

4 çorba kaşığı kereviz sapı (kıyılmış)

4 çorba kaşığı kaşarpeyniri rendesi

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

4 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)

bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)

2 marul (yıkayıp, kurulanmış)

1 küçük olgun domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış)

2 çorba kaşığı kırmızı soğan (doğranmış)

2 çorba kaşığı sivri yeşil biber (doğranmış isteğe bağlı)

Nohutları soğuk su altında yıkayıp, bir tencereye aktararak, üstlerini 5 cm örtecek kadar su ekleyin. Suyun yüzeyine çıkan nohutları alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını biraz aralık bırakarak kapatın ve orta ateşe oturarak suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca nohutları 2 dakika daha haşlayın ve ateşi kapatıp, tencerenin kapağını sıkıca örterek, kapalı ocak üstünde en az 1 saat dinlendirin (ya da bu işlemler yerine, bir gece soğuk suda bekletilmiş nohut kullanın).

Nohutları süzüp, yeniden tencereye aktararak 75 cl (yaklaşık 3 su bardağı) su ekleyin. Tencereyi harlı ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, nohutlar iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 saat 15 dakika) pişirin (bu arada suyunu çekerse, her defasında en çok 1 su bardağı su ekleyin).

Tencereyi ateşten alıp, nohutları bir tencere üstüne yerleştirilmiş süzgeçte süzdükten sonra (süzülen suyu atmayın), bir kaşığın tersiyle bastırarak bir kâseye geçirin. Ezilmiş nohutlar, sarımsak, kereviz sapları, kaşarpeyniri rendesi, dolmalık fıstıklar, limon suyunun 3 çorba kaşığı ve beyazbiberi bir blender kabına koyup, karıştırın. Blender çalışırken, ayırdığınız haşlama suyundan 1 su bardağını yavaş yavaş ekleyip, püçüzsüz hamur kıvamı alıncaya kadar karıştırın (gerekliyorsa pişirme suyundan 1/2 su bardağı kadar daha katın).

Marulların dış yapraklarını koparıp alın (başka bir salata yapımında kullanabilirsiniz), iç yapraklarını geniş bir servis tabağına, uçları ortada birbirine değecek biçimde yerleştirip, orta bölümlerine birer kaşık nohut püresi koyun. Kalan nohut püresini de ortada yaprakların birleşme yerine boşaltıp, tabağı buzdolabına kaldırarak en az 20 dakika soğutun. Tabağı buzdolabından alıp, salatayı domatesler, kırmızı soğanlar ve yeşil biberlerle (isteğe bağlı) süsleyin. Kalan 1 çorba kaşığı limon suyunu pürenin üstüne gezdirip, hemen servis yapın.