



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NOHUT CİPSİ

250 gram haşlanmış nohut  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
Yarım çay kaşığı toz sarımsak  
Tuz

Bir gece öncesinden suda bekletilmiş ve haşlanmış nohudu iki kağıt havlu arasında sağa sola doğru hareket ettirerek kabuklarını soyun. Kabuğunu ayıkladığınız nohutları, zeytinyağı, kırmızı toz biber, toz sarımsak ve tuz ile harmanlayın. Tabanında yağlı kağıt bulunan fırın tepsisine aldığınız nohutları 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Kapağı kapalı bir kavanozda saklayın.

