



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT DOLMASI

2.5 su bardağı nohut
3 adet patates
3 adet soğan
1 su bardağı tahin
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay bardağı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı kuş üzümü
1 çay kaşığı tuz

Nohutlar bir gece önceden suda ıslatılır, suyu süzülüp 20 dakika haşlanır. Ayrı bir tencerede patatesler haşlanır, patatesler ezilerek püre haline getirilir. Haşlanmış nohutlar da robotta çekilerek püre haline getirilir. Püreler birleştirilerek tuz ve karabiber ile yoğurularak hamur haline getirilir. 6 bezeye ayrılır, içi için soğanlar soyulup piyazlık doğranır, 1 çay bardağı su ile 3 dakika haşlanıp süzülür soğumaya bırakılır. Tahin, karabiber, dolmalık fıstık, tarçın, tuz, şeker eklenip karıştırılır. Bezelere ayrılan hamur nemli tülbent içinde el büyüklüğünde açılır, içine hazırladığımız iç malzemesi konulur. Tülbent ile sıkıştırılarak top haline getirilir. Yarım saat buzdolabında bekletilir. Dereotu ile servis edilir.

Not: Bezeler açılırken delinmemeli, yoksa içindeki tahinli harç dışına akar. Eğer beze delinirse tekrar elde topak yapılarak açılabilir.