



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT DÜRÜM (GAZİANTEP)

3 su bardağı nohut
1 adet kuru soğan
3 dal taze soğan
2 adet yeşil biber
1 adet kapa biber
Yarım demet maydanoz
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı sumak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet lavaş

Nohutları bir gece önceden ıslatın.
Ertesi gün suyunu süzün ve haşlayın.
Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
Maydanoz ve taze soğanları ince ince kıyıp kuru soğanlara ekleyin.
Biberleri de ince ince doğrayıp karışıma ilave edin.
Baharatları, nar ekşisini ve zeytinyağını da ekleyip karıştırın.
Son olarak haşlanmış nohutlarınızı da ilave edip iyice harmanlayın.
Lavaşları tavada ya da tost makinesinde hafifçe ısıtın.
Isınmış lavaşın içine 2-3 kaşık kadar nohutlu salatadan ekleyip dürüm yapın.

