



NOHUT DÜRÜMÜ (GAZİANTEP)

<https://www.aksam.com.tr>

Bir gün öncesinden bakır tencerelerde ıslatılan nohutlar, kemik suyuyla saatlerce düdüklü tencerede haşlanarak hazırlanıyor. Ardından kaplara alınan nohutlara tuz ve karabiber ekleniyor. Bir süre üzeri hava almayacak şekilde kapatılan nohutlar, kendi buharında dinlendiriliyor. Fırınlardan alınan sıcak tescilli tırnaklı ekmeğin arasına konulup kaşıkla ezilen nohutlar, isteğe göre soğan, maydanoz, domates eklenerek acılı veya acısız şekilde müşterilere sunuluyor.

