



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT DÜRÜM (GAZİANTEP)

2 su bardağı haşlanmış nohut
4 dal taze soğan
2 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
1 adet kapy biberi
Zeytinyağı
Bir avuç maydanoz
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Kimyon
Tuz
Sumak
3 adet lavaş

İlk olarak nohutları 20 dakika haşlayın.

Kuru soğanı piyazlık olacak şekilde doğrayın. Taze soğanları ve maydanozları da ince ince kıyın.

Sıra geldi biberlere... Biberleri de minik minik kıyın. Doğradığınız tüm malzemeleri derin bir kaba alın.

Malzemeleri baharatlar, yağ ve nar ekşisi ile harmanlayın. Haşlanmış nohutları da süzüp sebze karışımına ilave edin.

Hazırladığınız karışımı lavaşlara pay edin ve güzel bir şekilde sarıp dürüm haline getirin.

Not:

