



NOHUT DÜRÜM (GAZİANTEP)

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

Haşlanmış nohut
1 adet büyük soğan
Biber salçası
Limon
Maydanoz
Kimyon
Tuz
Pul biber
Sumak
Lavaş

Bir gün öncesinden ıslatmış olduğunuz nohutlarınızı haşlayın. Haşlanmış nohutlarınızı küçük parçalara ayırıp bir tabağa alın. Soğanlarınızı ikiye bölüp ince ince doğrayın. Üzerine yine ince doğradığınız maydanozları, 1 tatlı kaşığı biber salçasını, sumacı ve tuzu ekleyerek karıştırın. Hazır lavaş ekmeğimizin içine nohutlarımızı ince bir sıra şeklinde koyalım. Üzerine kimyon ve tuz serpelim. Diğer tarafta hazırladığımız soğan zerkavatımızı da ilave ettikten sonra isteğe göre limonumuzu sıkıp lavaşımızı dürüm şeklinde saralım.

