



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT DÜRÜM (GAZİANTEP)

1 su bardağı pişmiş nohut
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
Tuz
Karabiber
4 adet lavaş veya dürüm ekmeği
Yeşillik (marul, roka vb.)
Doğranmış domates
Doğranmış salatalık
Doğranmış kırmızı soğan
Yoğurt veya tahin sosu (isteğe bağlı)
Limon dilimleri (servis için)

Öncelikle nohutları bir tencerede haşlayın veya konserve nohut kullanacaksanız süzün. Bir tavada zeytinyağını ısıtın. Haşlanmış veya süzölmüş nohutları tavaya ekleyin. Nohutlara kimyon, toz kırmızı biber, tuz ve karabiber ekleyin. Tavada nohutları karıştırarak 3-4 dakika kavurun. Baharatlar iyice karışsın ve nohutlar baharatları çekene kadar pişirin. Nohutlar piştikten sonra ocaktan alın ve bir kenara alın. Lavaş veya dürüm ekmeğini hafifçe ısıtın. Isınan lavaşın ortasına marul yaprakları, domates, salatalık ve kırmızı soğanı yerleştirin. Üzerine hazırladığınız nohut karışımını ekleyin. İsteğe bağlı olarak yoğurt veya tahin sosunu ekleyin. Dürümü sıkıca sarın ve diğer lavaşlarla aynı işlemi tekrarlayarak tüm dürümleri hazırlayın. Dürümleri servis tabağına alın ve dilimlenmiş limon dilimleri ile servis yapın.

