



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT PİYAZI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1,5 su bardağı haşlanmış ya da konserve nohut
Çeyrek çay kaşığı kimyon
1,5 yemek kaşığı tahin
2 yemek kaşığı süzme yoğurt (çok kıvamlıysa sulandırın)
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
2 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı sumak
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Sotelemek için zeytinyağı

Soğanı ince ince piyazlık doğrayın.

1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tereyağı ve 1 tutam tuz ekleyerek yaklaşık 8-10 dakika, soğanlar yumuşayıp hafif kenarlardan renk alana kadar soteleyin.

1 çay kaşığı toz biber ve sumak ekleyip 1-2 dakika sonra ocaktan alın.

Ayrı bir kapta kimyon, tahin, hafif sulandırılmış süzme yoğurt, maydanoz, limon suyu, limon kabuğu rendesi ve 1 çay kaşığı tuzu homojen olacak şekilde karıştırın.

Haşlanmış nohutları yoğurtlu sosa ekleyip karıştırın.

Ağız tadınıza göre ekşi ve baharat dengesini ayarlayın.

Sunum tabağınıza sosladığınız nohutları alın.

Üzerine sotelediğiniz soğanları serpiştirin.

Tavada kalan baharatlı yağı da üzerine gezdirip servis edebilirsiniz.

