



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT PÜRELİ TAVUKLU TORTILLA DÜRÜM

2 adet tortilla ekmeđi
250-300 gr tavuk eti, haşlanmış
Yarım demet roka
1 adet kırmızı soğan
Kremalı nohut püresi için:
1 su bardağı haşlanmış nohut
100 ml Pakmaya ŞefKrema
50 gr labne
Bir tutam tuz
1 çay kaşığı kimyon

Kremalı nohut püresi için tüm malzemeyi mutfak robotunda ezin. Hazırladığınız pürenin kıvamı çok katı ise biraz zeytinyağı ekleyebilirsiniz.

Tortilla ekmeklerinden bir tanesini tezgahın üzerine yayın. Nohut püresini kalın bir tabaka olacak halinde sürün, üzerine didiklenmiş tavuk etini, roka yapraklarını, piyaz şeklinde doğranıp tuzla ovulmuş kırmızı soğan serpin. Rulo şeklinde sarıp servis edin.

