



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NOHUT PÜRESİ

1 adet soğan
1 çay kaşığı ucuyla kaya tuzu
Aldığı kadar muskat
30 gr nohut
1 çay kaşığı ucuyla karabiber
1 adet garni Demeti
1 adet defne yaprağı
50 gr labne peyniri

Nohutları bir gece soğuk suda bekletin. Sonra bunları bir tencereye koyun. İçine biraz kayatuzu, karanfilli soğan, defne yaprağı, garni buketini ekleyip üzerlerini örtecek kadar ilave edin. Önce kaynatın, kaynayınca ateşi kısıp 1 saat yavaş yavaş pişirin. Nohutlar iyice piştikten sonra süzün ve mikserde koyup püre yapın. Sonra pürenizi süzgeçten geçirin. Püreye labne peynirini eritin ve çok hafif ateşte ısıtın. (Kaynamasın). Üzerine bir tutam muskat, tuz biber ekin. Sıcak servis yapın.