



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT SALATASI

100 g AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK
2 su bardağı haşlanmış nohut
2 orta boy domates (küpler halinde kesilmiş)
1 yemek kaşığı kapari (süzülmüş)
2 yemek kaşığı taze maydanoz (ince kıyılmış)
Servis için;
4 adet dörde bölünmüş lop yumurta
Sosu için;
5 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı üzüm sirkesi
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'u minik küpler halinde doğrayın.
Soğuk suda yıkadığınız nohutları süzün ve geniş bir servis kâsesine koyun.
Domatesleri, maydanozu ve kapariyi nohutlara ekleyin ve karıştırın.
Sosu için küçük bir kasede zeytinyağı, sirke, tuz ve çekilmiş tane karabiberi karıştırın.
Buzdolabında en az 1 saat dinlenmeye bırakın.
AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'ları zeytinyağı ısıttığınız bir tavada soteleyin. Nohutlu karışıma ekleyin.
Yumurta dilimleriyle süsleyin ve servis yapın.

