



NOHUT SALATASI

- 1 su bardağı nohut
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam biberiye
- 1 adet mor soğan
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam pul biber
- 1 tutam kimyon
- 1 tutam yeşil biber
- 1 tutam maydanoz
- 1 küçük boy kase lor peyniri (veya beyaz peynir)

Nohutları bir gece önceden suda bekletin.
Eğer böyle bir imkanınız yoksa sıcak suda 1 saat dinlendirin.
Ardından tencereye soğuk su koyarak dinlendirdiğiniz nohutları 1 saate yakın haşlayın.
Haşlanan nohutları iyice süzün.
Zeytinyağı ve baharatları harmanlayıp sosu hazırlayın.
Nohutların üzerine dökün iyice karıştırın.
Yağlı fırın kağıdına nohutları dökün.
Önceden ısıtılan 180 derecelik fırında 20-25 dakika kızartın.

