



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUT SUYUNDAN VEGAN YUMURTA AKI

<https://www.droetker.com.tr>

3 su bardağı nohut  
1 litre su

Nohutları derin bir kaba alın ve üzerini kapatacak kadar su ekleyin. Nohutların şişmesi için bir gece bekletin. Beklettiğiniz nohutların suyunu süzüp atın. Nohutları bir tencereye alın ve üzerine 1 litre suyu ekleyin ve yumuşayuncaya kadar pişirin. Suyu azalıp kahverengi olunca ocaktan alın. Nohut suyunu bir kaba süzün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve iyice soğuyuncaya kadar bekletin. Çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 10-15 dakika çırpın.

Not: Vegan tarifler hazırlarken yumurta akı yerine kullanabilirsiniz.

