



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU BÖREK

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

3-4 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı ılık su  
Hamuru açmak için:  
Yarım su bardağı nişasta  
1 çay bardağı un  
İçi için:  
500 gram nohut  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 adet soğan  
Tuz, karabiber  
1 çay bardağı süt  
1 çorba kaşığı kuru fesleğen  
3 çorba kaşığı tahin  
1 çorba kaşığı toz şeker  
Üzeri için:  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı susam

Derin bir kaseye unu eleyin ve ortasını havuz şeklinde açın. Yumurta, yoğurt, zeytinyağı, tuz, kabartma tozunu koyun. Suyu azar azar ilave edin. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtterek yarım saat dinlendirin. Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Bir kaptaki nişasta ve unu karıştırın. Hamurların üzerine bu karışımdan serpererek açın. Bir gece öncesinden suda beklettiğiniz nohudu haşlayın. Kabuklarını soyduktan sonra blenderden geçirin. Bir tencerede erittiğiniz tereyağında yemeklik doğranmış soğanı kavurun. İçine nohut, tuz, karabiber, süt, fesleğen, tahin ve toz şeker ilave edip kavurmaya devam edin. İlinması için bir kenara alın. Açtığınız hamurları ortadan ikiye bölün. Yuvarlak kısmına hazırladığınız harçtan koyarak rulo şeklinde sarın. Yufka ve harç bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Ruloları yağlanmış fırın tepsisine, kendi etraflarında çevirerek yerleştirin. Üzerlerine zeytinyağı sürün ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika pişirin. İster sıcak ister soğuk olarak servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:158630 • adi:Nohutlu Börek • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:08.04.2025 - 06:14