



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU BÖREK

1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 su bardağı nohut
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
Yağlamak için:
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su

Nohut haşlanır, suyu süzülür ve ezilir. Sonra şeker ve yağla karıştırılır. Hamur yoğrulur, 20 dakika kadar dinlendirilir. Sonra 5 parçaya ayrılır, her parça tepsi büyüklüğünde açılır. İlk kat yufka yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine yağlı su gezdirilir. Sonra nohut serpiştirilerek konur. Her kat bu şekilde üst üste yapılır. En üste kalan yağlı su sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca kare kare kesilir.
