



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NOHUTLU EKMEK

1 kase nohut,
3 kg un,
yeterince kaynar su,
1 tatlı kaşığı tuz,
ısıtılmış sıvıyağ

Nohutları kuru olarak kırın. Hamur yoğuracağınız kaba aktarın. Unu ilave edin. 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Yarım su bardağı kaynar suyu unun üzerine dökün. Tahta bir kaşıkla malzemeleri karıştırın. Üzerine büyükçe kuru bir bez örterek, sıcak bir yerde 10 saat bekletin. Sonra üzerine yeterince tuz ekleyin. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Üzerine yine kuru bir bez örterek sıcak bir yerde 3 saat daha bekletin. Hamuru tekrar yoğurun. İçinde kaynar su bulunan bir tencerenin üzerinde hamur kabarana kadar bekletin. Tekrar yoğurun. Tepsiyi yağlayın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarladıktan sonra tepsiye yan yana dizin. Hamurların üzerine sıcak sıvıyağ sürün, önceden ısıtılmış orta ısı fırında hamurların üzeri kızarana dek pişirin.
