



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU EKMEK

6 su bardağı un  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1/4 su bardağı nohut  
1 yemek kaşığı yarma  
1 1/2 yemek kaşığı tuz  
2 su bardağı su

Nohutu yıkayıp, kurulayıp, havanda döverek irmik şekline getirin. Yarmayı da yıkayınç 1 1/4 su bardağı suyu kaynatıp, ocağı kapatın, yarma ve nohutu içine katın, üzerini bir plastik bi kapakla kapatın (çok sıkı kapatmayın taşar) ve bırakın ılık yerde 12 saat mayalansın.

3/4 su bardağı una nohut mayasına ekleyip, karıştırın, 15 dakika bekletin. Kalan unu, tuz ve suyu mayalı karışıma katarak yumuşak bir hamur yapıp, 7-8 dakika yoğurun. Tepsiyi yağlayın, hamuru tepsiye yayın. Ilık ortamda 20 dakika bekletin dinlensin. Önceden ısıtılmış orta üsü sıcaklıktaki fırında 25 dakika pişirin.

Not: Piştikten sonra tereyağı ile servis yapabilirsiniz.

[ML® Pırasalı Ekmek için tıklayın](#)