



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU KESE BÖREĞİ

Malzemeler

4 yufka

2 yumurta

2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

1 demet maydanoz sapı (haşlanmış)

İçerik için:

1,5 su bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış)

1/2 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)

1/2 tatlı kaşığı kimyon

tuz

pulbiber

Nohutları birkaç su yıkayarak akşamdan ıslatalım, ertesi gün basınçlı bir tencerede yumuşayana dek haşlayarak süzgece alıp suyunu süzelim. Nohutları, blender yardımı ile veya çatalla ezerek püre haline getirelim. İçine iri dövülmüş cevizi, tuzu ve baharatları ekleyip karıştıralım. 1 yufkayı sererek üzerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sürelim. Üzerine ikinci yufkayı serelim. Dilediğimiz büyüklükte bir kâseyi yufkaların üzerine yatırıp bıçak yardımıyla yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Diğer 2 yufkaya da aynı işlemleri yapalım. Yuvarlak yufka parçalarının ortalarına nohutlu harcı paylaşalım. Yufkaların kenarlarını üstte toplayıp haşlanmış maydanoz sapları ile bağlayalım. Kесе şekli alan yufkaları derin bir tavada kızdırılmış sıvı yağda kızartarak kâğıt mutfak havlusu üzerine çıkaralım.