



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PATLICAN SARMA

<https://www.kristalyaglari.com>

1 su bardağı haşlanmış nohut
4 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı tahin
2 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı su
Tuz
Karabiber
Közleme için:
1 kg patlıcan
3 adet kırmızıbiber
2 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı
Tuz
Sosu için:
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı nar ekşisi
6 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Nohutlar, soğan ve sarımsak ile zeytinyağında kavrulur. Kimyon, tahin, limon suyu, su, tuz, karabiber eklenerek, karıştırılır. 180 derecede 20 dakika, patlıcanlar ve biberler közlenir. İç malzeme patlıcan ve biberlerin içine konarak sarılır, üzerine sosu dökülerek servis yapılır.

