



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU SALATA

- 1 su bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı sumak
- 1 limonun suyu
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 çengelköy salatalığı
- 1 sarı dolmalık biber
- 2 domates
- 1 beyaz soğan
- Tuz

Nohutları bol suyla yıkayıp bir kaba alın. Bir gün öncesinden suda bekletin. Ertesi günü bol suyla yıkayıp süzün ve geniş bir tencereye alın. Üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edip nohutlar yumuşayınca kadar haşlayın. Süzüp bir kaba alın. Sos için sumak, limon suyu, tuz ve zeytinyağını bir kasede karıştırın. Domatesleri yıkayıp küp şeklinde doğrayın. Salatalıkların uç kısımlarını kesip kabuklarını soymadan domates gibi küp şeklinde doğrayın. Soğanı ve dolmalık biberi temizleyip küp şeklinde doğrayın. Salata malzemeleri ile sosu geniş bir kasede karıştırın. Salatayı servis kasesine aktarın. Servis yapın.

