



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU SALATA

Malzemeler:

Yarım kilo patates
3 diş sarımsak
2 adet pırasa
Yarım kilo haşlanmış nohut
Yarım demet maydanoz
4-5 dal nane
5-6 yemek kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
2 yemek kaşığı soya sosu veya nar ekşisi
400 gram domates
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Patatesleri soyun. Küçük küp halinde doğrayıp kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün. Pırasayı ayıklayıp yıkadıktan sonra beyaz ve açık yeşil kısımlarını ince halka halka doğrayın. Kaynar tuzlu suda 2 dakika haşlayın. Domatesleri patateslerle aynı büyüklükte doğrayın. Sarımsakları soyup ezin. Maydanoz ve nanelen birkaç yaprak ayırıp kalanları kıyın. Sarımsak kıyılmış yeşillik, limon suyu ve kabuğunu, soya sosu veya nar ekşisini, tuz ve karabiberini ekleyip karıştırın. Birkaç parça domatesi ve pırasa halkalarını süslemek için ayırın. Kalan domates, pırasa, patates ve nohutları salata sosu ile karıştırın. 30 dakika dinlendirin. Salatayı bir kaseye alıp domates parçaları, pırasa halkaları, nane ve maydanoz yapraklarıyla süsleyin.

[ML® Nohut Salatası için tıklayın](#)

[ML® Nohut Salatası \(görsel\)](#)