



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU TAVUK SALATASI

300 gram haşlanmış tavuk eti
2 su bardağı haşlanmış nohut
2 adet narın taneleri
1 soğan
2 çorba kaşığı sumak
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
Yarım limon suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
1 sivri biber
1 domates
1 çay kaşığı tuz

Derin bir kabin içinde yarım ay şeklinde doğranmış soğanları ve tuzu 5 dakika kadar ovalayarak yumuşatın. Üzerine de sumak ve pul biberi ekleyip ovalamaya devam edin. Suyu çıktıysa suyunu sıkarak başka bir kaba aktarın. Üzerine limon suyu ve zeytinyağını ilave edip harmanlayın. Bu arada haşlanmış tavuk etlerini de çok ince didikleyip nohutla karıştırın. Biberleri, domatesleri közleyin. Servis tabağına koymadan önce hepsini iyice karıştın ve nar taneleriyle ikram edin.