



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SICAK NOHUT EZMESİ

### Malzeme

- 2 su bardağı nohut
- 2 yemek kaşığı tahin
- 3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı Sana crème bonjour biberli?peynirli sandviç sürme
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz ve karabiber
- 1 adet yufka
- Kızartmak için:
- Sıvı yağ

### Hazırlanışı

1. Nohutları bir gece önceden ıslatıp, ıslattığınız su ile haşlayın. Nohutları haşlarken tuz eklemeyin. Haşlanmış nohutların kabuklarını ayıklayıp ezin.
2. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
3. Yayvan bir tencereye ezilmiş nohutu, tahini koyup bir taşım karıştırarak kavurun.
4. Daha sonra içine kıyılmış sarımsakları, kuru naneyi ve tuz ve karabiberi ekleyip kavurmaya devam edin.
5. En son olarak içine 3 yemek kaşığı Sana crème bonjour biberli?peynirli sandviç sürme ekle karıştırıp, servis tabağına alın.
6. Tavada ayçiçek yağın kızıdırın. Yufkayı ikiye sonra yine ikiye katlayıp üçgenler katlı kenarlarını kesin. Daha sonra yufkayı 2 parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Kesilen yufkaları sonra üst üste koyup, küçük dikdörtgenler halinde kesin. (üçgen veya değişik şekilde olabilir.)
7. Yufkaları kızgın yağda kızartıp fazla yağın almak için havlu kağıt serdiğiniz bir tabağına alın.
8. Servis tabağına aldığınız sıcak nohut ezmesiyle kızarmış yufkaları sıcak olarak birlikte servis edin.