



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU NOHUT SALATASI

<https://www.aytac.com.tr>

100 g AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK
2 su bardağı haşlanmış nohut
2 orta boy domates (küpler halinde kesilmiş)
1 yemek kaşığı kapari (süzülmüş)
2 yemek kaşığı taze maydanoz (ince kıyılmış)
Servis için;
4 adet dörde bölünmüş lop yumurta
Sosu için;
5 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı üzüm sirkesi
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'u minik küpler halinde doğrayın.
- 2 Soğuk suda yıkadığınız nohutları süzün ve geniş bir servis kâsesine koyun.
- 3 Domatesleri, maydanozu ve kapariyi nohutlara ekleyin ve karıştırın.
- 4 Sosu için küçük bir kasede zeytinyağı, sirke, tuz ve çekilmiş tane karabiberi karıştırın.
- 5 Buzdolabında en az 1 saat dinlenmeye bırakın.
- 6 AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'ları zeytinyağı ısıttığınız bir tavada soteleyin. Nohutlu karışıma ekleyin.
- 7 Yumurta dilimleriyle süsleyin ve servis yapın.

