



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİN SOSLU NOHUT CİPSİ

250 gr SuperFresh Haşlanmış Nohut

2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

1 Tutam Kırmızı Toz Biber

1 Tutam Sarımsak Tozu

1 Tutam Tuz

Tahin Sosu için:

Yarım Bardak Tahin

1 Çay Bardağı Soğuk Su

Yarım Limon

1 Diş Sarımsak

1 Tutam Tuz

1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Tahin sosu için, sarımsak, bıçağın geniş yüzeyiyle ezilir ve blendera konulur.

Üzerine tahin, soğuk su, ikiye kesilmiş limonun suyu, tuz ve zeytinyağı eklenerek blender'dan geçirilir.

Hepsi plastik bir sosluğun içine dökülür.

SuperFresh Haşlanmış Nohutlar bir kaseye döküldükten sonra üzerine zeytinyağı, kırmızı biber, sarımsak tozu ve tuz eklenerek karıştırılır.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine döküldükten sonra 180 derecede 15 dakika fırınlanır.

Son olarak üzerine tahin sosu eklenerek servise hazır hale getirilir.