



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ NAR EKŞİLİ NOHUT PİYAZI

Malzemeler

200 gr. Nohut
1 adet kırmızı soğan
1 demet maydanoz
1/2 su bardağı (125 ml.) tahin
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı nar ekşisi
10-12 adet cherry domates
4 çorba kaşığı yoğurt
tuz, kırmızı pul biber, karabiber
1 adet kesme şeker

Yapılışı

Nohutları bir gece önceden tuzlu suda bekletin.

Passione düdüklü tencerede hafif diri kalacak şekilde 15-20 dakika haşlayın.

Maydanozu Arzum Mio doğrayıcıda kıyın. Soğanı ay şeklinde doğrayıp tuz ile öldürün.

Tahin, zeytinyağı, nar ekşisi, yoğurt, karabiber, şeker, kırmızı pul biber ve tuzu Arzum metalmix blender çubuğuyla karıştırıp, kıvamlı bir sos elde edin.

Nohutlarınızı daha ılıkken salata sosu, ay şeklinde doğradığınız kırmızı soğan, ince kıyılmış maydonozlarla harmanlayıp, yeşillikler ve cherry domatesler ile servis yapın.

[ML® Nohut Piyazı için tıklayın](#)