



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ NOHUT PİYAZI

3 su bardağı haşlanmış nohut
4 yemek kaşığı tahin
4 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
1/2 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı sumak
1/2 demet maydanoz
1/2 demet taze nane
50 gr kurutulmuş domates
1 tatlı kaşığı tuz

Nohutu 1 gece önceden ıslatın ve 1 saat tuzlu ve şekerli suda pişirin.

Maydanoz ve taze naneyi ince kıyın.

Kurutulmuş domatesi jülyen doğrayın.

Bir kaptaki 2 yemek kaşığı yoğurt, 4 yemek kaşığı tahin, 1/2 limonun suyu, 4 yemek kaşığı margarin, tuz ve sumakı iyice çırpılarak sos haline getirin.

Maydanoz ve naneyi ilave edip karıştırın. Kurutulmuş domatesi ekleyerek harmanlayın.

En son nohutları karıştırın ve servis edin.

