



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ NOHUT PİYAZI

300 gr nohut
5 kaşık tahin
1/2 demet maydanoz
1/2 demet nane
Taze kırmızı biber
Zeytinyağı
Limon
Tuz
Karabiber

Nohutları bir gece önceden suda bekletin ve 1,5 saat kadar haşlayın.
Taze naneyi ve maydanozu ince ince doğrayın, biberleri küçük küpler halinde doğrayın.
Tüm malzemeyi bir kapta karıştırın.
Nane filizleri ile süsleyin.

