



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPIK

3 adet soğan
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı kuş üzümü
Yarım su bardağı tahin
1.5 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Tahin
Toz antepfıstığı

Soğanları piyazlık şeklinde doğrayın, dolmalık fıstıklarla beraber zeytinyağında soteleyin. Yenibahar, kimyon, tarçın, kuş üzümünü ekleyip sotelemeye devam edin.

2 yemek kaşığı tahini ekleyip ocaktan alın.

Haşlanmış nohutları, 3 yemek kaşığı tahin ve bir tutam tuzla beraber pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar mutfak robotundan geçirin.

Nohut püresini yağlı kâğıdın üzerine yayın. Pürenin üzerine sotelenen soğanı yayın ve rulo şeklinde sarın.

Ruloyu 4-5 saat kadar buzdolabında dinlendirin.

Topik yeteri kadar dinlendikten sonra buzdolabından çıkarın ve 2 cm genişliğinde dilimleyip servis tabağına alın.

Tahin ve toz Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

Not: Nohutlu tahinin kolayca sarılması için pürüzsüz olarak rondolonması gerekmektedir.

