



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPIK

- 1 orta boy kuru soğan (ince piyaz kesilmiş)
- 1 ay bardağı dolmalık fıstık
- 1 ay kaşığı tuz şeker
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı su
- 1 ay bardağı kuş üzümü
- 1 ay kaşığı karabiber tarçın
- 2 ay kaşığı yenibahar
- 250 gr tahin (bir çay bardağını ayırın)
- 1 su bardağı nohut (ıslatılmış ve kabuğu alınmış)
- 3 orta boy haşlanmış patates (püre halinde)
- 1 ay kaşığı pul biber

Soğanı ince piyaz olarak doğrayın. Bir tencereye, tuz, şeker, dolmalık fıstık ve 1 su bardağı su koyarak ağız kapalı olarak pişirin. Piştikten sonra içine karabiber, tarçın, yenibahar ve tahin ilave ederek iyice karıştırın ve soğumaya bırakın. Diğer taraftan akşamdan ıslatılmış pişirilmiş ve kabukları alınmış nohutları iyice ezin. Haşlanmış patateslerin püresini nohut ezmesiyle karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Ayırmış olduğumuz bir çay bardağı tahini de içine katarak iyice karıştırın. Hazırlamış olduğunuz nohutlu patates püresini bir tabağa yayarak üzerine margarin, haşladığınız soğanlı karışımı yerleştirerek servis edin.