



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VEJETERYAN TİRİT

- 1 adet bayat ekmek
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı su
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı

Ekmek dilimlenir ve küp küp doğranır. Bir tepsiye konur. 180 derece fırında az pembeleşene kadar pişirilir. Bu arada soğan çok ince kıyılır, zeytinyağında kavrulur, salça ve haşlanmış nohut ilave edilir. Bir kaç tur çevirdikten sonra tuz ve sıcak su konur, bir taşım pişirilir. Pişen ekmekler düz bir servis tabağına yerleştirilir. Üzerine nohutlu karışım gezdirilir.