



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU NOHUT EZME

250 gr. nohut
2 yemek kaşığı tahin
1 yemek kaşığı yoğurt
3 diş sarımsak
1 limon suyu
2 yemek kaşığı sıvıyağ
tuz
karabiber
nane
kırmızı biber
maydanoz

Bir gece önceden tuzlu ılık su ile ıslattığımız nohutları, ertesi günü suyunu süzerek başka su ekleyip iyice haşlayın. Pişen nohutları elekten geçirip içine, tuz, tahin, yoğurt, dövülmüş sarımsak, limon suyu ve karabiber ekledikten sonra krema haline gelene kadar iyice ezin. Daha sonra çukur bir tabağa alın üzerine sıvıyağ, kırmızı biber ve maydanozla süsleyerek servis yapın.

Afiyet Olsun
